三联生活周刊

2014.3.31
2014年第13期
www.lifeweek.com.cn



节令、食材里的饮食美学

春宴

779

生活·讀書·新知 三联书店编辑出版
国内统一刊号: ISSN1005-3603
CN11-3221/C
邮发代号: 82-20 定价: ¥12元

VISIT…

LANZAROTE Caliente.com





运动王者，一触即发。

决胜赛道，尽展运动王者天赋。2014年BMW 3行动征程再起。即日起报名参加BMW 3行动，跻身奥运冠军、F1车手导师及明星团队，全国总决赛获胜选手即可有机会奔赴欧洲专业赛道，一展王者风采。更有新BMW 3系车型倾力助阵：双涡管单涡轮增压4缸汽油发动机，激扬澎湃动力；8速运动型自动变速箱，步步为营尽在掌控；全彩平视显示系统，洞悉前路豁然开朗。BMW 3行动，王者对决，谁与争锋。

更多信息，请致电400-800-6666，或登录www.bmw.com.cn/mission3

BMW 3行动。纵横赛道。

Jack Wolfskin　PIRELLI

以上为BMW 3行动赞助商。



BMW互联驾驶
BMW ConnectedDrive
世 界 与 你 随 行。

BMW为中国奥委会合作用车

中国奥委会合作伙伴



《明镜》2014.3.24

消失的航班

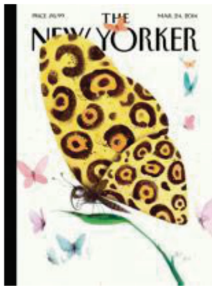
现在已经是马航MH370消失的第三个星期，26个国家的搜救依然没有任何进展。德国基尔的海洋机构准备派出可以深入海底3000米的潜艇进行残骸搜索，美国也准备在这方面进行合作。声呐技术在目前情况下是最有效的残骸搜索手段，但这不代表着一定能有结果，因为部分海域深达5000米。



《时代》2014.3.10

红色代码：奥巴马的疗伤小组

这是关于一个默默无闻的团队——只有在技术精英圈子里才有人知晓——的故事。去年10月，从美国各大企业紧急抽调而来的程序员聚集到一起拯救奥巴马的医改网站。网站在崩溃6周后，终于得以良好运作。华盛顿的承包商耗资超过3亿美元建设了一个不能运作的网站，而这个特别小组拯救了它，也可以说，是在医改遗留问题上给了奥巴马一个机会。



《纽约客》2014.3.24

普京的权力游戏

在重新建立俄罗斯地位的过程中，普京掌握着一项非常规武器：俄罗斯的庞大天然气储量。这一武器在乌克兰、白俄罗斯和摩尔多瓦身上都使用过。在克里米亚危机中，天然气将使得欧洲很难对俄罗斯采取强硬行动。能源正是欧洲和美国协调行动的最大分歧。欧洲正在通过对进口途径和能源种类的多元化、新建储备设施等方法减少对俄罗斯的依赖。从长远看，美国的天然气出口将威胁俄罗斯的地位。



《大西洋月刊》2014.4

被过度保护的孩子

美国社会各阶层花在陪伴孩子上的时间都增加了。上世纪70年代，陪伴三年级的孩子去上学、禁止孩子在街上玩球等规矩被视为偏执，现在则成了惯例。如今的儿童游乐设施保守而趋同。学者桑斯特认为，这些保护有违儿童冒险的天性，他们需要探索高度、体验速度，使用剪刀等危险工具，在湖边等有潜在危险的地方玩耍，通过摔跤和打斗学习进攻与合作。更重要的是，他们需要独自探索的经历。



《新闻周刊》2014.3.28

用数学治疗癌症

数学能预测风云变幻的金融市场及变化无常的天气，为何不能预测癌症的演变呢？莫菲特癌症中心研究人员罗伯特·盖滕比（Robert Gatenby）坚信对癌症的治疗应遵循进化论，而非现代医学所坚持的靶向疗法。经过其计算与实验得到的肿瘤演化动力数学验算模型证明，现有的癌症疗法若以控制癌症病情为主，尽量保持人体原有的细胞平衡，或许能提高患者的存活率。



贡润祥 | 普洱茶膏
世界"膏"度的中国茶
ASIA 博鳌亚洲论坛唯一指定茶礼
高茶一等
一等茶膏
膏，万茶之王。
萃取茶叶精华之最，
经非凡技艺造化，方成茶膏。
其价值，因纯度高并完全杜绝有害物质，
而更养生，更安全，成为茶的极致存在。
贡润祥普洱茶膏，
嫡传清宫秘法，采千年古茶园有机原叶，
历186道独门工艺层层纯化，
剔农残、保活性，安心品享。
每100克极品原叶，仅得5克茶膏，精纯提取率达行业最高，
茶膏色、香、味臻至巅峰，有益因子茶多酚含量更高达60%。
一等原料，一等工艺，一等口感，一等效用……
一等标准，铸就独一无二的一等贡润祥普洱茶膏。
扫描微信二维码
关注贡润祥官方微信
我们将及时为您推送最新产品以及精彩活动
微信号：gongrunxiangweixin
中国茶膏
生产标准制定者
首家普洱茶膏
ISO9001认证企业
国家专利技术
不再担心农残和钙流失
100%有机原料
100%有机加工
富含十数倍
普洱茶养生精华
2013国际茶叶大会
金 奖
连续三年荣膺博鳌亚洲论坛
唯一指定茶礼
贡润祥 | 为不凡
诚邀加盟：0871–65116025
尊客热线：400 1008 999
云南贡润祥茶产业开发有限公司·www.gongrunxiang.com
大陆地区总部：中国云南昆明市北京路605号驰宇大厦20楼

封面故事

P52

节令、食材里的饮食美学
春宴





54 惠州：饮食中的古老春天
64 苏州春宴：清淡与浓艳
74 昔日北京的春日饮食
78 广州：春日古早味
86 宜宾春食
96 昆明春天的花草宴
106 “老底子”杭帮春菜
114 老徽州春日风物：竹笋与山野菜
124 有多少春天在前面等你

诚邀莅临

亚洲与西方二十世纪及当代艺术

佳士得上海春季晚间拍卖 · 2014年4月26日

展品包括：
香港春季拍卖 · 国际拍卖精选 · 佳士得私人洽购

拍卖
上海 · 2014年4月26日
静安香格里拉大酒店

北京巡展
4月18至19日
国贸大酒店

上海预展
4月24至26日
静安香格里拉大酒店

查询
北京
enquirybj@christies.com
+86 (0) 10 8572 7900

上海
enquirysh@christies.com
+86 (0) 21 6279 8773

达明安 · 赫斯特(1965年生)
《氢化钙》
家用亮漆 画布
2007年作
132 x 152 厘米
52 x 59 7/8英寸
人民币 2,000,000 - 3,000,000
美元 300,000 - 500,000



© Damien Hirst and Science Ltd. All rights reserved / DACS, London / ARS, NY 2014
Photographed by Prudence Cuming Associates

CHRISTIE'S

The Art People christies.com/shanghai



P106



P140



P148

（本期封面摄影：于楚众）

2014年第13期　总第779期　2014年3月31日出版
版权所有，未经允许，不得转载本刊文字及图片。
本刊保留一切法律追究权利。

经济

130 市场分析：疲软的开局
132 商业：奥迪 A3 价格下探与市场自信
136 商业：春天从一杯竹叶青开始

文化

140 话题：我们现在不再是时尚业了，我们都身处娱乐业
148 艺术：史蒂夫·麦奎因：一种安静的平等主义
154 戏剧：《耶路撒冷之鸽》：一只鸟儿所能承载的爱情
164 思想：柏拉图来做客
166 书话：脚注趣史

专栏

32 邢海洋：当改革遇到阻力
158 苗千：宇宙暴胀的痕迹
162 张斌：巴菲特的小游戏

2 环球要刊速览
20 读者来信
22 观察
26 天下
34 理财与消费
36 好消息·坏消息
38 声音
40 生活圆桌
44 好东西
160 健康
168 个人问题



窖龄老 酒才好
百年瀘州老窖
窖龄酒
百年泸州老窖 窖龄酒
臻选泸州老窖 20 世纪初至 20 世纪 80 年代的百年老窖池群
这些神秘的发酵容器历经时光流转
生生不息 历久弥香
窖龄越老 窖泥色彩越斑斓多彩
产出的酒体风格愈明显
辅以泸州老窖酿酒大师的精心调和
酿得三十年醇厚芬芳
六十年馨香馥郁
九十年绵长深邃的高品质白酒
时间阅历 星芒交织
好酒魅力 熠熠生辉
百年泸州老窖 窖龄酒
窖龄老 酒才好
窖龄60年
微信扫一扫
更多精彩分享 好礼等你拿
瀘州老窖股份有限公司
LUZHOULAOJIAO CO., LTD
泸州老窖热线：4008881573
全国招商热线：0830-2758203
Http://www.lzlj.com


不刻意高调
也从不拒绝抢眼
Sharp
全新奥迪A3，源自未来的设计语言
短暂的目光接触，足以令你心驰神往。全新奥迪A3，锐利灵动的尾部线条，性感明快的车身腰线，彰显青春气息的LED车灯，无不展现出未来设计的魅力与风采，为你带来强烈的视觉冲击。
全新奥迪A3，未来 先见。
详情敬请垂询当地一汽-大众奥迪特许经销商或访问一汽-大众奥迪官方网站。
www.audi.cn
扫码了解
更多详情
一汽一大众汽车有限公司 中国·长春



详情垂询，请拨打客户服务热线：4008-171-888 (0431)85990888



全新奥迪A3，源自未来的驾驶乐趣

总有一个瞬间，你会分不清自己行驶在公路，还是赛道。全新奥迪A3，搭载TFSI®发动机与S tronic®双离合变速器，强劲而流畅的动力输出，为你打造出从属未来的动感驾驭体验。全新奥迪A3，未来 先见。

详情敬请垂询当地一汽-大众奥迪特许经销商或访问一汽-大众奥迪官方网站。

www.audi.cn

扫码了解
更多详情

一汽－大众汽车有限公司 中国·长春



详情垂询，请拨打客户服务热线：4008-171-888 (0431)85990888


随思维转动
因乐趣划动
全新奥迪A3，源自未来的智能操控
全新奥迪A3，搭载全新一代MMI®多媒体交互系统，让爱车与你精彩互联。独特的触控轮提供精准的操作，让动感驾驶与多彩生活同时进行。全彩显示屏为你打造新潮的视觉效果，让人车沟通成为享受。全新奥迪A3，未来 先见。
详情敬请垂询当地一汽-大众奥迪特许经销商或访问一汽-大众奥迪官方网站。
www.audi.cn
扫码了解
更多详情
一汽一大众汽车有限公司 中国·长春



详情垂询，请拨打客户服务热线：4008-171-888 (0431)85990888


用减轻的重量
诠释安全承诺的分量
-10
全新奥迪A3，源自未来的高效理念
未来，是化繁为简的时代。全新奥迪ultra轻量化车身技术，源自赛道，回归生活。你所感受的绝不仅是减重带来的轻盈操控，更是高强度车身框架和碳纤材料创新应用所带来的高效与安全承诺。全新奥迪A3，未来 先见。
详情敬请垂询当地一汽-大众奥迪特许经销商或访问一汽-大众奥迪官方网站。
减少100KG指奥迪A3 Sportback与上一代车型对比，确切重量以实际为准。
www.audi.cn
扫码了解
更多详情
一汽一大众汽车有限公司 中国·长春


Audi
突破科技 启迪未来
00KG
Lighter
一汽-大众
详情垂询，请拨打客户服务热线：4008-171-888 (0431)85990888

三联生活周刊
www.lifeweek.com.cn

主管 / 主办 Published by
主管：中国出版传媒股份有限公司　主办：生活・读书・新知三联书店有限公司　出版：生活・读书・新知三联书店有限公司

总编辑 Publisher
樊希安 Fan Xi'an
副总编辑 Associate Publisher
潘振平 Pan Zhenping
主编 Editor–in–chief
朱伟 Zhu Wei
执行主编 Executive Editor–in–chief
李鸿谷 Li Honggu
副主编 Deputy Editor–in–chief
舒可文 Shu Kewen　苗炜 Miao Wei　李菁 Li Jing
主编助理 Associate Editor–in–chief
阎琦 Yan Qi　李伟 Li Wei

采编中心 Editorial Center
资深主笔 Senior Editor
邢海洋 Xing Haiyang　王小峰 Wang Xiaofeng　谢九 Xie Jiu
吴琪 Wu Qi　袁越 Yuan Yue

主笔 Editor
尚进 Shang Jin　李三 Li San　鲁伊 Lu Yi
钟和晏 Zhong Heyan　曾焱 Zeng Yan　王鸿谅 Wang Hongliang
王恺 Wang Kai　陈晓 Chen Xiao　朱步冲 Zhu Buchong
王星 Wang Xing　薛巍 Xue Wei　陈赛 Chen Sai
葛维樱 Ge Weiying　贾冬婷 Jia Dongting　魏一平 Wei Yiping

主任记者 Senior Reporter
李翊 Li Yi　关海彤 Guan Haitong　黄燕 Huang Yan
李晶晶 Li Jingjing　蒲实 Pu Shi　蔡小川 Cai Xiaochuan
庄山 Zhuang Shan　曹玲 Cao Ling　杨璐 Yang Lu
何潇 He Xiao　徐菁菁 Xu Jingjing　黑麦 Hei Mai
陆晶靖 Lu Jingjing

记者 Reporter
李东然 Li Dongran　石鸣 Shi Ming　丘濂 Qiu Lian
吴丽玮 Wu Liwei　俞力莎 Yu Lisha　贾子建 Jia Zijian
王珑锟 Wang Longkun　邱杨 Qiu Yang　付晓英 Fu Xiaoying
孙若茜 Sun Ruoxi　邹珊 Zou Shan　杨聃 Yang Dan
朱鱼 Zhu Yu　张若凡 Zhang Ruofan　王玄 Wang Xuan
阿润 A Run　周翔 Zhou Xiang　刘敏 Liu Min

摄影记者 Photographer
于楚众 Yu Chuzhong　黄宇 Huang Yu　张雷 Zhang Lei

视觉设计中心 Vision Design Center
视觉设计总监 Director
邹俊武 Zou Junwu
图片总监 Photo Director
商园 Shang Yuan
美术编辑 Art Editor
王小菲 Wang Xiaofei　雷雯 Lei Wen　黄罡 Huang Gang
插图 Illustration Editor
张曦 Zhang Xi
图片编辑 Photo Editor
陈晓玲 Chen Xiaoling　覃柳 Qin Liu　陈喆 Chen Zhe
编务总监 Coordination Director
程昆 Cheng Kun

市场发展中心 Marketing Development Center
总监 Director
范于林 Fan Yulin
副总监 Deputy Director
张薇 Zhang Wei
副总监 Deputy Director
钦征 Qin Zheng

发行事业部 Circulation
总监 Director
范于林 Fan Yulin
副总监 Deputy Director
张薇 Zhang Wei
渠道总经理 Senior Manager of Nationwide Marketing Channel
林琳 Lin Lin
大南方总经理 Senior Manager of Southern China
雍江 Yong Jiang
大北方总经理 Senior Manager of Northern China
乔继斌 Qiao Jibin
发行拓展经理 Business Development Manager
罗洪旗 Luo Hongqi
杨雪梅 Yang Xuemei
品牌经理 Brand Manager
肖丽媛 Xiao Liyuan
客户经理 Sales Account Manager
殷佳婷 Yin Jiating
发行助理 Circulation Assistant
付新林 Fu Xinlin
李卫红 Li Weihong
发行财务 Financial Executive
潘姮 Pan Heng
发行统筹 Circulation Coordinator
周旭 Zhou Xu
读者服务经理 Reader Service Manager
朱静 Zhu Jing
读者服务助理 Reader Service Assistant
金宇迪 Jin Yudi

新媒体事业部 New Media Development
总监 Director
张薇 Zhang Wei
副总监 Deputy Director
钦征 Qin Zheng
产品部 Products Department
李倩 Li Qian　桂礼白 Gui Libai　袁媛 Yuan Yuan
市场部 Marketing Department
罗启宏 Amy luo
内容部 Editorial Department
康晰 Kang Xi　王晶 Wang Jing　孙铭楷 Sun Mingkai
薛芃 Xue Peng
广告部 Commercial Department
张维 Zhang Wei　史超 Shi Chao　孟佳 Meng Jia
技术部 Technology Department
刘国强 Liu Guoqiang　辛军 Xin Jun



MOBIFOX 云狐科技
联合出品
云狐手机
SMART & SPORT
SHOCK RESIST
Designed by mobifox
MIL-STD-810G COMPLIANT
IP-68
H2O SUBMERSIBLE
MOBIFOX
卓尔不群 超级四防
超级四防，防水，防尘，防震，防压设计。
SGS国际权威IP68防尘防水认证。
美国军标MIL-STD-810G认证。
双色双料注塑工艺，无喷涂更加环保。
支持水下拍摄，记录精彩瞬间。
同期荣誉推出J5S信息安全手机（需配对使用，售价6280元）
官方微信
官方网站
云狐运动 专业手机运动管理软件
随手玩 最权威的手机游戏平台
美美相机 经典手机相机软件
九尾妖狐 3D手机网络游戏
J3 ￥:4580
J4 ￥:5880
J5 ￥:4580
J-Pad ￥:7380
云狐商城 http://mp.mobifox.cn 云狐中国顾客咨询热线 +86-400-655-3999

三联生活周刊
www.lifeweek.com.cn

行政管理中心 Administration Center
行政主任 Office Manager
高媛 Gao Yuan
行政助理 Assistant
刘蓓 Liu Bei 韩雅丽 Han Yali
财务总监 Financial Director
郝大超 Hao Dachao
财务主任 Financial Controller
陈晓华 Chen Xiaohua
出纳 Accountant
张宇 Zhang Yu
法律顾问 Legal Counsel
金桥律师事务所 马眉 Ma Mei

社址：北京市朝阳区霞光里9号B座 邮编：100125
采编中心热线电话：
(010)84681030 84681029（传真）
E-mail：letter@lifeweek.com.cn
读者服务热线电话：
(010)84050425/51
E-mail：dzfw@lifeweek.com.cn
广州办事处地址：
广州市海联路6-8号银珠商务中心405室
邮编：510230
电话/传真：(020) 34283562
印刷：北京利丰雅高长城印刷有限公司
电话：(010) 59011318

物流总代理：北京双禾物流有限公司
电话：(010) 61256299
广告许可证号：京东工商广字第0063号
期刊登记证号：ISSN 1005-3603 CN11-3221/C
邮发代号：82-20
定价 Price：￥12.00 $6.00 港币16.00
本刊为中国国际航空股份有限公司、中国南方航空公司、法国航空公司、美国联合航空公司机上阅读刊物

如何购买《三联生活周刊》

读者朋友，购买本刊请登录官网商城
shop.lifeweek.com.cn
或到当地邮局办理，本刊代号:82-20

也可直接向本刊读者服务部咨询
电话:010-84050425 84050451

另外，本刊在下列城市经销商的联系电话：

成　都：四川尚和文化发展有限公司 (028) 86667805
重　庆：重庆弘景文化传媒有限公司 (023) 86359776
南　京：江苏凤凰台文化公司 (025) 83327129
杭　州：杭州华鸿图书有限公司 (0571) 88256120
广　州：南方都市报广州发行部 (020) 87379810
武　汉：武汉春秋书店 (027) 85493562
西　安：陕西五环文化传播有限公司 (029) 82100585
昆　明：昆明尚云图书报刊有限公司 (0871) 64122816
沈　阳：大友文化传媒有限公司 (024) 23347099
哈尔滨：志诚远大书刊公司 (0451) 88341879
青　岛：盛世飞龙图书有限公司 (0532) 83840608
济　南：山东前沿文化传播有限公司 (0531) 82903395
长　春：中外书刊音像经销有限公司 (0431) 82708592
大　连：大连渤海书店 (0411) 84609410
南　昌：沧海书店 (0791) 8592810
太　原：山西森艺文化传媒有限公司 (0351) 7065397
贵　阳：贵阳尚和图书报刊有限公司 (0851) 5661974
兰　州：兰州大漠天马图书有限公司 (0931) 8521090
郑　州：大河书报刊销售有限公司 (0371) 67647337
天　津：天津天智书店 (022) 23683854
河　北：石家庄远大书店 (0311) 83017749
安　徽：合肥皖新书店 (0551) 4252409
新　疆：乌鲁木齐市纵横文科书刊有限公司 (0991) 5582981
内蒙古：呼和浩特融联书店 (0471) 6263358

拍摄二维码直接下载客户端

新浪微博@三联生活周刊或扫描二维码

微信搜索 Lifeweek 或扫描二维码

手机报订阅：移动用户发送短信SLZK到10658000，联通用户发送短信SL到10655111，电信用户发送短信SLZK到10659000。包月8元，周一至周六每日一期。

网络支持 新浪网 新浪微博 鳳凰網 ifeng.com 腾讯网 YOUKU优酷
新浪网官方微博：http://weibo.com/lifeweek 腾讯网官方 QQ:800033183

本期广告目录

封二~扉1 · 宝马
3 · 贡润茶业
5 · 佳士得
7 · 泸州老窖
8~15 · 奥迪A3
17 · 云狐手机
19 · 国润茶业
23 · 微软
25 · 早晨设计
33 · 元熙生物
37 · 安徽祥源茶叶
39 · 斯柯达
63 · 比音勒芬
73 · 周刊征订
85 · 三联新媒体
135 · 新知广告
167 · 书店广告
封三 · 习酒
封底 · 一汽宝来

唯思堂传媒
广告总代理 Adcraft
北京唯思堂传媒广告有限公司
北京电话：(010) 65280118
传真：(010) 65272098
上海电话：(021) 32013813
传真：(021) 32013813
广州电话：(020) 38768563
传真：(020) 38769520-604
深圳电话：(0755) 86129132
传真：(0755) 26478827
杭州电话：(0571) 86070421
传真：(0571) 86070479
成都电话：(028) 85056991
传真：(028) 85054991
南京电话：(025) 84705110
传真：(025) 84715010
烟台电话：(0535) 2602308
传真：(0535) 2602308
西安电话：(029) 85232132
传真：(029) 85232123

润思祁红

——潤思茶·得大自在——

中国世博十大名茶 | 中国驰名商标

ONE OF TOP TEN CHINESE FAMOUS TEAS IN WORLD EXPO | CHINA FAMOUS TRADEMARK



润思祁红，以64年不间断的传承、极高的销量和良好的口碑，确立了自己在祁门红茶的领军品牌地位。

祁门红茶世界有名。

祁红1号，润思祁红2013年研制，祁门红茶的明星新产品。

- 来自小产区原料。祁门红茶核心茶区牯牛降，是优质祁红的首选原料产地，祁红1号的茶青就甄选于此。
- 古法工艺设备。在润思祁红厂区，1951年建成的古老厂房建筑群和制茶老设备，得到了较好保护和适当使用。
- 专家级拼配烘焙。在这些工业遗存里工作的制茶师，专业工龄均超过20年，他们是祁门红茶的历史传承和宝贵财富。

大道至简，优雅天成。祁红1号力求简单，力求健康。

与您共赢财富先机，全国空白市场合作伙伴招募中

400 887 6917 www.runsitea.com

新浪微博@润思祁红

GUORUN 国润 安徽国润茶业有限公司

潤思 SINCE 1951

祁门红茶

中国高端红茶典范与领导者

Model and leader of Chinese superior black tea



No.778 政府改革：决心与行动

30 多年快速发展之后，中国也积累了不少沉疴，除弊兴利已不可待。“两会”之后，国家进一步深化改革的画卷徐徐展开，改革的方向逐渐明晰，蓝图设计看点颇多，正期待国人达成共识。所谓倒逼改革的理由，改革将要挑战的难题，以及改革将如何成就一个大国变身强国，通过这期封面文章的解读，已经可以了解大概。作为个人，受益于过去 30 年的改革，更期待未来的改革能让每个人都享有繁荣国家给予每个公民的福佑。

北京 张青山

拆迁，舅舅的痛

上个月末发生的一件事，让我几度想起几度落泪。当时我正在外地出差，晚上快 21 点的时候，意外地接到舅舅从老家打来的电话，他让我无论如何立马回家一趟，声音急切而焦躁。容不得我问及原因，舅舅那边便挂了电话。我有些进退两难。我出差的地方离舅舅家还有 300 多里地，就算立即回去，天这么晚，也不一定能顺利地找到回家的车。犹豫之际，舅舅再次打来电话。这次，舅舅在电话里突然失声痛哭起来，他说，快点回来吧，你表哥出事了。我一下子变得心急火燎，立即外出找车往回赶。每隔半小时，舅舅便会打一次电话过来，问我走到哪里了。我的心紧张得早已提到嗓子眼，我让出租车司机不停地加大油门。终于，在第二天凌晨 1 点半，我回到了舅舅家。

舅舅家早已乱成一团。果然出了大事，而且还是要命的大事：几小时前，我的不到 40 岁的表哥从脚手架上掉下来，没等救护车到来，便撒手人寰。舅舅看到我后，一下子便老泪纵横，他颤抖地抱着我，嘴唇不停地哆嗦，半天说不出一句话。我从小在舅舅家长大，舅舅虽然就表哥这一个儿子，但很多时候，舅舅对我比对表哥还亲。上大学那年，由于凑不够学费，舅舅二话不说，立即将家里唯一的那头大黄牛卖掉，帮我交了学费。我成年后，家里不管出什么事，舅舅都会找我商量。

啜泣了好一阵，舅舅稍稍平静下来，告知了我事情原委。几个月前，舅舅所在的那个村子开始疯传，他们村刚好处在一条正在规划的省道上，也许过个一年半载，就会被征地拆迁。也不知消息是真是假，村里一些“目光长远”的人便开始大兴土木。有的在门前盖起了简易楼房，有的则将原来一层的平层往高了加，一下子变成三四层，甚至更多层。许多人津津乐道，不加白不加，多加多得补偿款。舅舅一家都是老实厚道之人，虽然村里大多数人都开始拉砖运水泥盖房，但舅舅觉得，这样突击加盖起来的房子是不是有点太欺骗人了？就算得到国家的补偿款，拿到手里也不安心。所以，不管村里人如何加建盖房，舅舅并没有效仿。

然而，舅舅想错了！三天两头，便有一些“好心的村干部”来舅舅家游说：说村里好多人都在背后说你们太傻了，放着这么好的事情不做，装什么清高呀。再说，到最后上面检查下来，全村人要统一口径，如果只有你们一家没有盖房，到时候要是拖了全村人补偿的后腿，这个责任你可担不起。舅舅听村干部这么说，吓得够呛，连夜和表哥商量。商量的结果，当然只能随波逐流。就这样，想不要补偿都难的舅舅一家人只能“被盖房”。

然而，谁也没有料到，在几天后搭建脚手架的时候，表哥一不小心双脚踩空，从高高的脚手架上掉了下来。只过了半个钟头，便永远地离开了他的亲人们，留下了一双年幼的儿女……安葬了表哥后，舅舅一下子衰老了许多。大门前，搭建了一半的脚手架还在那里示威似的横立着，舅舅仿佛什么也没看见，两眼常常沁出混浊的泪水，嘴里则不停地喃喃自语：是我害了儿子，是我害了儿子……看着，让人揪心地疼。可究竟是谁害了舅舅呢？

西安 姚秦川

我们也需要自省

在最近两天里，我接连遇到了三件事，内心忧虑不安。

第一件，昨天中午我骑自行车沿漕宝路行走，在接近 1555 弄我住的小区附近时，看到一位身高体壮的男青年，正在疯狂殴打一位瘦小女青年，一拳接一拳猛击她的头部、胸部和面部，女青年倒地后，又猛踢猛踩她的腹部和背部，过往行人虽然不少，却没人停下来喝斥或劝阻。直到我走到跟前，在我大声呵斥下，男青年才放慢了踢打，随后一些过往行人也停下来围观。我身上没有带手机，就对身边一个围观者说：你打个 110 赶快报警吧！他压低声音说：“不敢。”我说把手机借给我，我来打，他的回答仍然是轻轻的两个字：“不敢。”终于无人报警。

第二件，第二天一大早，我见到邻近小区的一位朋友，他告诉我昨天半夜一两点，他们小区里发生了一起斗殴事件，只听见人声嘈杂，有人大叫“打死你！”有人跪地求饶，有人哀嚎“胳膊断了！”嘈杂声持续了两个

多小时，始终没人报警。我问这位朋友为什么不打110，他说："不敢。"我说你在自己房间里打电话，歹徒又听不见，怕什么？他说："警察会弄清报警人住址的，又知道报警人的电话，歹徒会报复的。"我不解地问：只有警察才知道你，歹徒怎么会报复？他说："歹徒各方面都有串通，说不准他们被抓后很快就会放出来，放出来后会进行报复。"我无言以对。

第三件，这位朋友走后不久，我去一个兼卖鲜鱼的蔬菜水果店买菜，听到一位年轻女顾客正在给店老板悄声说："我刚才给你使眼色你没有看见吗？有个老头偷了你的菜刚刚走掉了，我以前还看见他偷过鱼。"我不解地问她："你为什么不马上说他一句呢？"她回答："不敢。"我说：这是一桩小事，又是老年人，批评一下他就不偷了，怕什么呢？她说："他会跟我吵架，他家里可能还有儿女，儿女会报复我的。"

针对这些现象，我有一点浅见提出来跟大家商榷：对一些社会丑恶现象的蔓延，大家都深恶痛绝，也怨声载道，向政府提出大力整治的诉求，这当然没有问题，但是我们是不是也需要自省？也要发现并洗涤自己灵魂深处的脏东西？比如自私、麻木、冷漠、怯懦、缺乏良知、缺乏正义感和是非观念不清，等等。台湾作家柏杨先生的《丑陋的中国人》是专揭中国人疮疤的书，有人认为是在丑化中国人，是不爱国，但是大多数中国人喜欢这本书，因为作者是在唤醒中国人的自省精神，是揭疮疤以疗伤。总之，我认为我们百姓不应该只有诉求，也应该有自省，古人倡导"吾日三省吾身"，我们也该效仿。社会治理原本就离不开公众参与，而当我们的自省意识增强之时，就是社会风气开始好转之日。

上海 李治国

大树去哪了？

前几天，开车路过一条村道，被一辆装载着挖掘机的大卡车堵住了，因为场地狭小，一群人手忙脚乱地"张罗"着如何把挖掘机从车上开下来。我进退两难，索性停车休息。其中有个老板模样的，见堵了我的车，过来递烟，让我稍等。我便与他聊上了。

原来他是个树贩子，就是从农村低价购进大树，然后运到城里去，从中赚取差价。他指指山头的一棵银杏，他说出了5000元。我问他运到城里可以卖多少，他笑而不答。此时有村人在旁边围观。有个胖大婶，说她家也有一棵银杏，但长在屋前，挖掘机开不进，即便挖了也抬不出去。看到山头的那棵银杏可以卖5000元，露出十分羡慕的神情。

不知从什么时候始，农村里的一些珍贵的树可以出售了，经常有骑着摩托的陌生人来打听，价格也是连年上涨。前几年我还听说过这样一件事，有个村庄村外有一排松树，长得高大挺拔，但在一夜间这些树消失了，只剩下几个大坑，显然是挖掘机干的，村人报了警，但最后不了了之。在城里，我经常看到道路边、小区里、公园里会出现硕大的树，我就会猜想这些树也许是树贩子从哪个村、哪个山头挖掘来的，或是买的，或是盗来的。

我有一个亲戚为树贩子做苦力许多年了，每天工资200元，任务就是找到挖掘机无法上山挖掘的树，人工挖一棵大树，然后从山上抬下来，四五个人也往往需要一周左右的时间。经常在公路边看到形形色色的苗木基地，里面总有一些大树，这大致都是这样从农村收集来的，这已然形成了一个庞大的产业链，也是不少人的生财之道。我总觉得这样做不对，但至今未见过哪个地方明令禁止这样做。也许会有一天，农村里的孩子会问，村里的大树去哪了，我们该怎样回答他们呢？

杭州富阳 流沙

替后人担忧

近期我回了趟老家。在朋友带领下，亲自去看了被很多老乡诟病的开发区。情况跟大家在网上描述的差不多，但是心情比在网上看见消息时更沉重。

朋友也是农村出生的，在县里的一个跟工业相关的部门做事。他告诉我，开始上面下文件要求县县做工业园区的时候，大家都比较抵触，但是后来各种数据跟每个人的考核挂钩，一群都是从农村跳出农门的官员也顶不住了。毕竟，有勇气不要铁饭碗的人还是少数。做工业园区，必须交通便捷，离城镇近，不然，园区修好也招不来商。于是，城镇周边平顺的万亩大坝无疑就是最好的选址了。

为了跟农民要土地，他们用了很多常规、非常规的办法，有小城镇建设趋势的大政策背景，有全省工业化的地方政策背景，三两万块钱一亩从农民手上把土地收过来，以20万元甚至更高的价钱卖给准备回来创业的返乡农民、外地投资商，你不要说，财政一下子还增加了不少。至于投资数据，只要你的可行性报告里面写上去，哪怕是把今年栽下的一棵苗10年后的价值都算在上面，也算是过关了。

万亩大坝圈成的工业园区有十多平方公里，除了第一年入驻的一个大米加工厂、木材加工厂和一个鞭炮厂这两年都在生产，其余的几家就是把标准厂房建好了，堆了一些原料在里面，其他的土地，被胡乱地放了一些用于砌边界的石头。倒是园区修好的公路，成了老百姓练车的好去处。一些土地被征的农民，买了汽车，赶场天偷偷跑乡下拉客。一些农民干脆举家去外地打工，收入比种地高，看起来大家各得其所。

看过后，回到我深山里面的父母家，跟父母说起那些被荒废的土地，父亲无可奈何地说，我们反正老了，看不见那一天，今后的娃娃吃哪样哦。

贵州遵义 秦天

本期截稿时间：3月24日19时
本栏目欢迎投稿，投稿请发信到：letter@lifeweek.com.cn

美俄展开“制裁战”

记者 邹珊

美国·俄罗斯



3月16日，克里米亚首都辛菲罗波尔一处投票站内，公投委员会的工作人员正在统计公投票数

3月16日，克里米亚举行地位公投，96.77%的参投选民赞成加入俄罗斯联邦。17日，奥巴马下令对7名俄国和4名乌克兰官员实施签证禁令与资产冻结。3月20日，美国再次将16名俄方官员、4名富商和一家银行列入制裁名单，并准备对包括能源行业在内的俄国关键经济领域进行制裁。俄罗斯迅速回应，把6名美国议员和3白宫官员列入制裁名单。

据美政府官员称，奥巴马将对俄实施“冷战”以来最广泛的制裁。“选择经济制裁和签证禁令作为对乌克兰局势的回应,美方出于两层考量。首先，美国很难制定出一个现实且有效的对俄军事打击计划。更重要的是，以伊朗为证，美国近年来实施的全面经济制裁政策成效显著。”美国国家安全委员会跨国威胁办公室前主任沃罗斯基（Lee S. Wolosky）告诉本刊。

然而,虽然美国打算对俄进行“更具摧毁性的经济行动”，欧盟也采取了渐进措施制裁俄国，但其效果令人生疑。理论上，由于俄国的能源出口在年出口总量中占70%，对其能源业制裁应当非常见效，但是，“无论欧盟和美国是否力争做到这一点，向俄国施加制裁措施都并非他们所愿。在这个经济互相依赖的国际环境中，制裁会造成两败俱伤的后果”。德国外交智库“SSC 欧洲”的CEO舍费尔（Sebastian Schäffer）告诉本刊。他还分析：“俄国经济高度依赖面向西欧的石油出口，而西欧同样依赖来自俄方的能源进口。若西欧国家找到用于替代的油气进口资源，并停止从俄进口，制裁方可见效。”但事实却是，12个欧洲国家超过一半的能源进口依靠俄国，资源替代在短时间内难以完成。

这突显了奥巴马制裁计划的一大不利因素：缺乏国际支持。当年，在国际社会齐心协力下，对伊朗的能源制裁是缓步推进的，其他石油生产国有足够的时间去增加产量，使依赖伊朗进口的国家有时间抽身。而现在，“制裁目标国很容易转去别处寻找生机。目前，欧洲是否同意对俄实施严厉制裁还有待观察，虽然该地区对普京的谴责是一致的”。美国外交关系委员会高级副总裁林德赛（James M. Lindsay）分析说。

而银行业制裁也很难对俄形成同等冲击。当年，美国对伊朗中央银行的管制，以及对继续与伊商贸往来的非美国金融机构的辅助性制裁，迫使国际性金融组织在伊朗的银行与美国之间做出抉择。结果，伊朗与国际社会的所有正常经济运作都被封锁了。但是,“伊朗式的银行业制裁是一个‘核选项’，若成功实施，将给普通俄国民众带来不幸，正如它曾摧毁了伊朗人的经济生活一样。而在金融战争的新时代，美国还是应维护其‘避免对平民造成不必要伤害’的长期原则”。沃罗斯基说。

面对美方制裁,俄国也做出了“惩罚性回应”：将9名美国政界要人列入制裁名单，这反映了俄国与伊朗的另一不同之处——具有反制裁能力。“当目标国无力还击时，制裁是最有效的。但俄国有能力对美国及其盟友施以报复。”林德赛说。

此外，“时间也是问题。俄国拥有大量财政后备，在短期内抵挡来自国际社会的经济高压不成问题。当年，联合国安理会于2006年第一次对伊朗施加制裁，直到7年后，德黑兰才开始认真地讨价还价。在莫斯科感受到制裁效力前，至少还有数月的时间。若要快速解决克里米亚问题，这种方式不够现实”。林德赛说。

Microsoft
Windows.com





Surface Pro 2

它轻薄便携，能用Office，还配一个真正的键盘，用来工作再好不过了。
可她却喜欢用它来画画、玩游戏、跟家人视频聊天。我的Surface，我们俩都爱用！

Windows

委内瑞拉：“清场”难平抗议浪潮

记者 邹珊

委内瑞拉



3 月 15 日，委内瑞拉总统马杜罗（左）和妻子在加拉加斯参加一场支持者集会

截至 3 月 20 日，持续了一个多月的委内瑞拉反政府示威已造成至少 31 人死亡，461 人受伤，1854 人被拘捕并交由司法处置。2 月底，总统马杜罗曾召开包括反对派人士在内的和平大会，但反对派领袖卡普里莱斯拒绝参会。他指责委内瑞拉的“模式”已经失败，认定马杜罗政府应对危机负责，并号召反对派继续示威。3 月 17 日，委政府出动数百支安全部队进驻反对派控制的示威场所进行“清场”，引起了反对派的反弹，预计新一轮抗议浪潮即将掀起。

乱局一再扩散，邻国哥伦比亚开始表示担忧，认为委内乱危及了两国的边境安全。而在国内，虽然物资匮乏、通货膨胀是示威出现的主要原因之一，但动乱如今已反过来加深了经济的恶化程度。现在，加拉加斯民众在购买日常用品上也出现了困难。

中国社科院拉美所研究员王鹏告诉本刊，这次危机并非某一领导人或政党的责任。“马杜罗刚上台一年，虽被赋予了很大的责任，但权力其实并没有那么大，很多问题他还解决不了。这个国家对查韦斯的依赖程度非常深，但查韦斯的成就虽然不小，却没有大过他所摧毁的政治，因为他没有建立新的体制。与其他国家比，委内瑞拉是个例外，它的政治体制发展滞后。上世纪 50 年代到 80 年代，别的国家在搞独裁、搞政变，它是民主体制；而现在，其他拉美国家是市场经济、民主体制，它却因石油财富的干扰，和别国有所区别。查韦斯在掌握了石油这一国家的核心财富后，可以花很多钱投入到社会福利计划里，短时间内迅速改变社会发展状况。但问题在于，高投入换来的成果并不可持续，国家创造财富的能力其实无所进展。而眼下，石油业发展得又不太好，于是，过去几十年积累起来的矛盾就爆发了。现在，就算反对党真的当政，也很难迅速控制局面。一方面，它将受到‘社会主义统一党’的制约；另一方面，民意也不愿意政府将那些社会福利计划削减掉。”

实际上，反对派内部并不团结。“以另一反对派领袖洛佩兹为代表的强硬派倡导抗议者强迫马杜罗辞职，并举行总统选举。因为反对党已等不及到 2019 年再参加下届大选。但是，其阵营中的温和派，如卡普里莱斯，则担心这种强硬做法会降低反对派的支持率，并使马杜罗背后的查韦斯阵营更加团结——这其实也是实情。”美国莱斯大学拉美政治学教授琼斯（Mark P. Jones）告诉本刊。“更重要的是，外界基本没有因马杜罗政府回应抗议者的方式而向其施加压力。拉美大部分政府是公开支持马杜罗的，其反对者也不过是鼓励各个反对国家坐在一起召开会议而已。”美国拉美研究机构“美洲对话”高级研究员哈基姆（Peter Hakim）也分析说。

这个反对者是巴拿马。近日，该国向“美洲国家组织”提议召开紧急外长会议讨论委内瑞拉局势，但马杜罗认定这是在“为美国创造直接干预平台”，断绝了一切外交往来。“有一系列的迹象显示，马杜罗是愿意与美国缓和关系的，但因干扰因素太多，缓和的势头难以延续下去。他肯定意识到，国家现行的内外政策是延续不下去的，所以希望通过跟美国搞好关系，缓解外部压力，从而调整国家现状。但国内政治风波较多，他可能还需要以谴责美国作为政治策略，来分散民众注意力，并证明他对查韦斯的真诚。”王鹏指出。


MORNING
早晨创意集团
早晨创意用17年的创业证明，
只有紧跟时代，才引领未来。
与中国梦想者同行
早晨创意，是中国著名的创意、策划、传播、设计事务所，在房地产营销策划领域，
我们是万科、远洋、银泰、中粮等著名品牌的战略合作品牌。
我相信
这是凝聚
财富的
产业
我是张占杰
我是顶级地产营销专家
www.m1998.com







巴勒斯坦 | **采花**

3 月 20 日，春分时节，一位巴勒斯坦姑娘在加沙地带采摘野生荠菜花。

美国 | **大峡谷上空的闪电**

美国新罕布什尔州的摄影师特拉维斯·罗穿越科罗拉多大峡谷，拍摄了一组闪电划破长空并直击大峡谷的照片。大峡谷长约 4000 米，宽 3000 米，深约 2000 米。为了拍摄闪电，特拉维斯特地迁居至每年有超过 60 万次闪电的亚利桑那州。





以色列 | **普林节**

3 月 17 日，耶路撒冷百门区一些正统派犹太教徒在桌上跳舞，庆祝普林节。普林节又被称为犹太狂欢节，这个节日是为纪念在波斯帝国统治时期，以斯贴王后帮助犹太人逃脱暗算，避免了一场灭族危难。

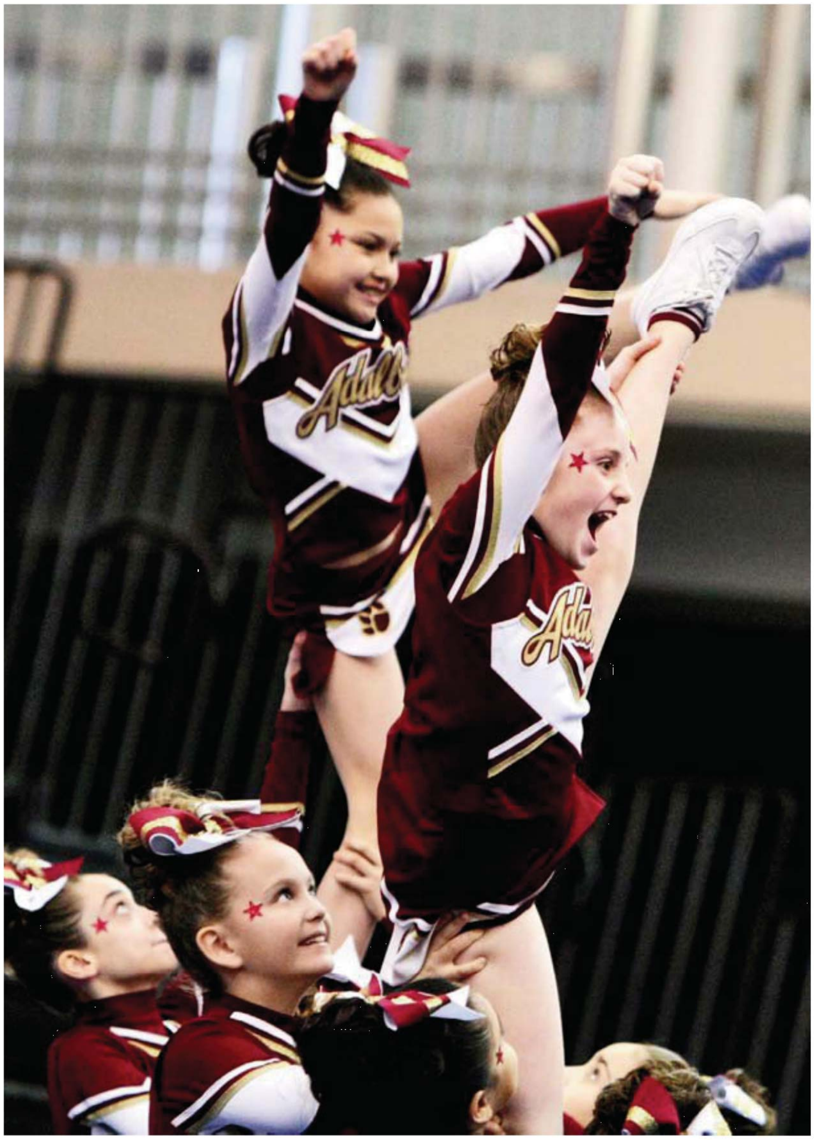






美国 | **走钢丝**

在内华达州沙漠上空 1200 米的高处，法国男子安迪•刘易斯成功地走过两个热气球之间 12 米长的钢丝，打破了世界纪录。



美国 | **拉拉队比赛**

3 月 16 日，美国纽约斯塔滕岛举行拉拉队比赛。队员们的表演时间只有两分钟，平时都是她们在边上为别人喝彩，唯有拉拉队比赛时是观众为她们喝彩。

加拿大 | **驻外士兵回国**

（左页上图）3 月 18 日，最后一批加拿大驻阿富汗军队士兵返回渥太华，与亲人团聚。2001 年以来加拿大先后向阿富汗派出 4 万多军人，是其历史上最大规模的海外派兵行动。

巴西 | **钓鱼**

（左页下图）3 月 18 日，巴西里约热内卢的一名男子在科帕卡瓦纳海滩钓鱼。科帕卡瓦纳海滩长约 4 公里，是世界上最著名的白色沙滩。

当改革遇到阻力

文 ✒ 邢海洋

央行要围剿“余额宝”的风声渐起，但撇开被金融改革挤压的银行，当下的情况是：利率上升，产能过剩致使大量债务到期难还，信贷违约不绝于耳；人民币看贬，人民币外汇占款增量迅速萎缩；宏观走势陷入 2008 年来最困难时期。改革并非这些麻烦的肇因，却可能被看作矛盾迅速暴露的催化剂。尽管改革是不得已而为之的举动，非改革无法化解经济结构的深层矛盾。但在种种问题汇集爆发的时刻，却最招致阻力。

基于 1、2 月份经济数据，投行调低了一季度的增长预期。由于贸易和消费数据疲软，高盛还将中国一季度的 GDP 增速预期从原先的 6.7% 大幅调降至 5%。而实际情况是，今年前两个月的出口数字远没有数字上显示的那么糟：因为 2013 年前几个月的贸易数据似乎严重失真，一些资本流动被伪装成出口，以逃避资本管制。尤其在深圳保税区的“出口一日游”，使得对香港出口以近 70% 的速度“异常”增长。如果减去每个月上百亿美元的“虚增”部分，今年 1、2 月全国对外出口的 1.6% 的跌幅就将改变为正增长，且增速将满足年初制定的全年 7.5% 的最终目标。

增长的“保”与“不保”，最关键的评判因素是就业。今年的沿海地区，并未因经济减速出现类似 2009 年的返乡潮，反而是各地节后劳动力市场屡现“民工荒”，节后企业招工工资普涨，门槛也放低了。增长进一步放缓的 2013 年，全年实现城镇新增就业 1310 万，比 2012 年多出 3%，其主要原因是随着经济结构转向，经济增长的主要动力转向第三产业，而服务业对就业的吸纳能力远高于制造业。目前每 1 个百分点 GDP 增长吸纳城镇新增就业人数约 160 万人，与 2005 年的约 80 万人和 2010 年约 100 万人相比，不可同日而语。如今，相对较低的增速也同样可创造出高增长时期的就业岗位。另外，新中国成立后于 1985 ～ 1991 年出生的第三次人口高峰形成的就业压力虽没有完全度过，但那些未上大学深造的低端就业者均已陆续达到就业年龄，今后的低学历劳动力供给将持续减少，即使 1991 年出生的大学生也面临毕业了，未来 10 年，中国的劳动力人口将由过剩转向短缺，就业环境会更宽松。

增长放缓的另一个副产品是总需求回落，产能过剩的痼疾彻底暴露出来。处境最为不利的是煤炭和钢铁这两项“工业粮食”，10 年牛市催生的产能扩张，如今既遭逢产能扩张后的同业残杀，也因为环保观念的转换而丢失了一部分市场份额。如今，钢铁与煤炭价格从峰值回落超过了 3 年，煤炭价格损失超半。而这两个行业，扩张的大部分动力来自银行信贷和民间借贷，资产贬值使之处于资不抵债状态。此前当行业刚出现拐点时，煤老板通过“7000 万嫁女”等营销手段尚能维持紧绷的资金链，如今再没有人会相信这些基础性大宗商品会发生逆转，融资成本高企，资金链条断裂之声不绝。

对于产能过剩，政府有两个选择：要么开始推动去杠杆，降低信贷投放规模，并允许债务人在无力偿债时违约；要么继续提供更多贷款支持“僵尸借款人”。如今的信贷违约，无论从规模还是爆发的行业和区域，都比前些年温州的制造业老板跑路潮更严重，政府处理违约的思路也是清晰的：来自银行等传统渠道的融资，基本予以保障；民间融资则买者自负。如果是改革出现了立竿见影的负面结果，那就是货币市场化推高了僵尸企业的融资成本，而这些企业在行业景气时期虽利润丰厚，却基本是资本密集型的“土豪”企业，于就业于提升国家综合竞争力均无补，拯救它们还不如拯救温州制造有意义。

面对阻力，以灵活的改革举措促矛盾化解是更有价值的选择。打击人民币套利、推出优先股改革以及未来可能的降低存款准备金率，都为经济渡过难关释放出空间。

债券违约第一股 ST 超日行情走势图





不是所有的冬虫夏草都洁净

开创原生品质新高度

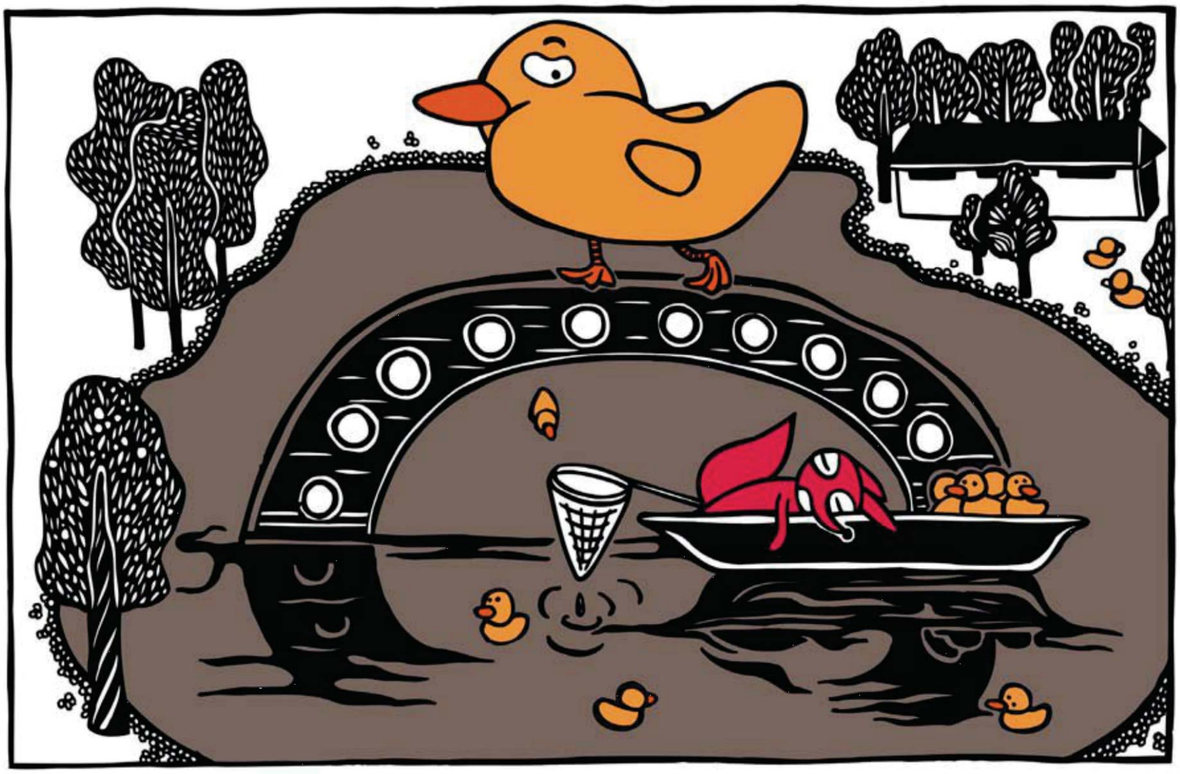
100% 玉树原产

◎原 产 地：中国优质冬虫夏草产区–青海玉树
◎采挖基地：在海拔3800–5000米雪域高原，拥有品牌专属的采挖基地
◎包装选材：采用环保材料，独立包装
◎精心挑选：为确保原草的营养价值，每100根冬虫夏草挑选子座最短的1根为包装产品

◎清洗技术：深度清洁，有效去除原草表面的泥沙，减少无效重量
◎烘干技术：低温干燥技术，严格控制水分含量在0.7%以内
◎灭菌技术：多重冷灭菌处理，安全，卫生
◎包装技术：密封式惰性气体试管包装，保持原草新鲜度，延长保质期

广州/珠海/杭州/济南/西安/青岛/大连/大庆/江西
深圳宝能太古城 深圳海雅缤纷城 深圳京基百纳 深圳金光华广场店
东莞中和堂会所 湛江皇冠假日 郑州丹尼斯六天地 北京丽池会所
济源元熙专卖店 郑州万象城…

加盟热线：400-88-44411
www.zhyuanxi.com



栏目插图 | **豆角上台艺术工作室**

A 股错失阿里

阿里巴巴集团决定启动在美上市事宜。除了港股，缺乏新经济支撑的 A 股更应抱憾。阿里巴巴是注册在开曼群岛的外资公司，利用 VIE 机制来控制内地的公司，而 A 股不向外资企业开放。之所以采用 VIE 结构，是因为外资企业无资格获得经营牌照，只能内资获得并持有，再以合同形式允许外资公司使用。复杂的结构意味着自从互联网出现起，以硅谷和华尔街资金"孵化"互联网企业便与中国投资者无缘，一系列舶来企业成了外资赚中国人钱的工具。



人民币四连跌

3 月 20 日，美联储宣布将月度购债规模再缩减 100 亿美元，人民币兑美元跌至逾一年来最低水平。将波幅扩大至 2% 政策仅 4 天，人民币汇率最大下挫 778 点，贬值逾 1%，年内贬值幅度扩至 2.7%。单日波幅放大增加了短线投机成本，挤出了套利交易，一定程度上刺激了市场上对人民币的短期看空情绪，恐慌性购汇盘有所涌现。再加上年初糟糕的经济数据，人民币长期看涨的情绪基本得到逆转。





耶伦谈加息

FOMC会议后的新闻发布会是美联储主席耶伦“首秀”，此次会议放弃6.5%的失业率加息门槛，并重申QE项目有可能在今年秋季结束。当被问及美联储何时会开始加息时，耶伦仍然沿袭了前任主席伯南克的做法，即会在结束债券购买计划之后相当长的一段时期内维持宽松政策；而当被问及“相当长一段时期”究竟是多长的一段时间，耶伦不得不首次做出界定，称“相当长一段时间”可能是6个月左右。就此推测，美联储应该会在2015年春季加息。

楼市调整

3月的楼市并未像往年一样出现小阳春。各地楼市成交平淡，北京、广州等一线城市甚至出现个别项目降价促销或低价入市。在自住型商品房、信贷等多方因素的冲击下，供需双方的市场预判出现转向，购房者观望情绪增多，而房企“让利跑量”心理渐占上风。2013年北京单价2万元左右的刚需项目，供需比基本是1：4，目前已降低到1：2。2013年中国土地出让按照面积来衡量，一线城市土地出让面积上升7%，二线城市上升3.7%，三、四线城市上升23.2%。这将进一步加剧供需失衡。

白马陨落

3月中下旬，诸如青岛啤酒、上海家化、杰瑞股份、碧水源、富瑞特装、德赛电池等一批基金重仓的长线大牛股放量破位下跌，而部分个股未见明显的利空。这意味着那些介入时间较早、获利巨大的投资者，在国内宏观经济增长出现明显不确定性，以及人民币近期持续大幅贬值的情况下，开始变现。不过也有长线白马逆势上扬，如飞利信、信邦制药和易华录等。高企的估值是这些“白马”的硬伤，尤其是“股价高”、“估值高”，加上基金密集持有的个股。





恐鸟灭绝之谜

身高可达3米、不会飞行的恐鸟曾在新西兰繁衍生息了数百万年，但却在600年前突然灭绝。尽管科学界一直怀疑人类活动在其中扮演了重要角色，但也有研究者指出，火山爆发、疾病、气候变化及恐鸟自身种群退化等自然原因也不可忽视。不过，丹麦哥本哈根大学的进化生物学研究小组日前对281只恐鸟化石的DNA进行分析后指出，恐鸟的种群数目直到灭绝前4000年还相当稳定，随着人类的足迹踏上新西兰岛，才骤然下降。种种证据显示，人类的猎杀对恐鸟灭绝负有不可推卸的责任。

好消息



鼻子的潜能

一直以来，科学界认为人类的鼻子最多只能辨识1万种气味。发表于《科学》杂志的一项最新研究指出，这显著低估了人类嗅觉的潜力。针对26名志愿者进行的测试显示，人类鼻子中的400种味觉受体至少可以分辨出1兆种不同的气味，而嗅觉高手甚至可以分清1000兆种气味。



回归积木

虽然电脑和智能手机上的早教程序琳琅满目，花样翻新，但美国特拉华大学的研究小组日前在《神经科学与教育趋势》上发表论文指出，传统的积木和拼图玩具在培养学龄前儿童空间推理能力上仍具有无可替代的优势。这种能力对于理解和掌握数学和科学概念至关重要。

坏消息



老去不知颜色

不仅人的视力会随着衰老而减退，对颜色的感知也会在暮年变得迟钝。这是一项针对近900名老人的最新研究揭露出的残酷真相。在75岁以上的调查对象中，45%的人存在蓝黄色觉障碍，难以将蓝和紫、黄和绿区分开来，而在95岁以上的人群中，该比例高达2/3。



开放办公区的风险

员工经常请病假？或许，问题出在办公区设计上。瑞典斯德哥尔摩大学的研究小组发现，在开放式办公区工作的人平均休病假的时间显著高出在相对封闭办公空间中工作的人，而女性尤为明显。病菌更易在开放空间中传播，缺乏隐私感也有可能导致员工多请病假。


祥源茶
SUNRIVER TEA
易武斗茶會
Yiwu · Art of Tea
易武斗茶会官方合作伙伴
易武
藏锋
『风骨内蓄 守时藏锋
易武之道 不王而王』
纯正易武小产区典范普洱茶
作为顶级普洱茶小产区的易武，自古所产普洱茶品质优异，以柔见长；
而上品易武，柔美之余，厚重甘甜，余韵高远，味广而深，锋芒内敛中蓄势绵绵。
历经陈化后，力度彰显，更足珍贵。
更多茶与健康资讯
请扫二维码
详情请咨询祥源茶各地经销商
祥源茶业股份有限公司 全国统一服务热线：400-803-9699 网址：www.sunrivertea.com 新浪微博：@祥源茶



（插图 山羊胡）



每个人生命中的一道风景、一次历险、一幅图画，都是他私密人生的意象，智慧通常首先以意象的形式出现。这个意象，如果他能反复沉思，有一天会把他的灵魂带到遥远的家园，远离无意义的处境和人生起落。在那里，不死的神在等着这些灵魂，让他们简单如火焰、素净如一盏玛瑙灯。

——叶芝一篇文章中说

如果加速100万倍，8个半小时就能完成1000年的思维。上传罪犯的思维，使之比正常速度提高100万倍，就会使这名囚犯在8个半小时里产生服刑1000年的感觉。对纳税人来说，这比延长罪犯的寿命，真让他们服刑1000年要省钱得多。

——哲学家丽贝卡·罗奇说，她和科学家正在研究新式的刑罚，改变罪犯的头脑，再释放他们，比之关一辈子要人道

亲爱的父母，我原谅你们生养了我，生在喧嚣的小镇，目的本是好的，走过这条街，我仍可见到残存的阳光。不是骨头变了形。你们给了我足够的食物让我恢复自己。长大成人后，心灵的重负压弯了脊背。这并非你们的错。势必发生的一切如利箭，从可靠的弓射向验好的靶，却反转射伤自己，用你们未曾提过的问题。

——R.S.托马斯的诗《对不起》

电视的毛病并非它的内容全部要不得。也不是全部庸俗讨厌。电视的毛病出在它陪你养成一个坏习惯——一个不能主动生活的坏习惯。它把你有限的精神和时间给抢走。抢走还不算，还割得鸡零狗碎，使你简直无法过奋发有为的生活。

——李敖1978年一篇老文章中说

我们知道伟大的澳大利亚梦就是拥有自己的房子，我们也知道这很困难——夫妻两个都有收入，经过多年储蓄，还要背上一大笔贷款。我们要确保不让这一切变得更难。

——澳大利亚议员奥德怀尔说要限制中国移民买房子

数字

175 年

新加坡《联合早报》说，“OK”一词人人明白。截至今年3月23日，“OK”已被世人使用了175年，是全球使用频率最高、最通用的词语。这个词源于美国，首见于1839年3月23日的《波士顿晨报》。当时正值19世纪的缩写热潮，报章编辑习惯以OK表示完全正确（all correct）。

55 万欧元

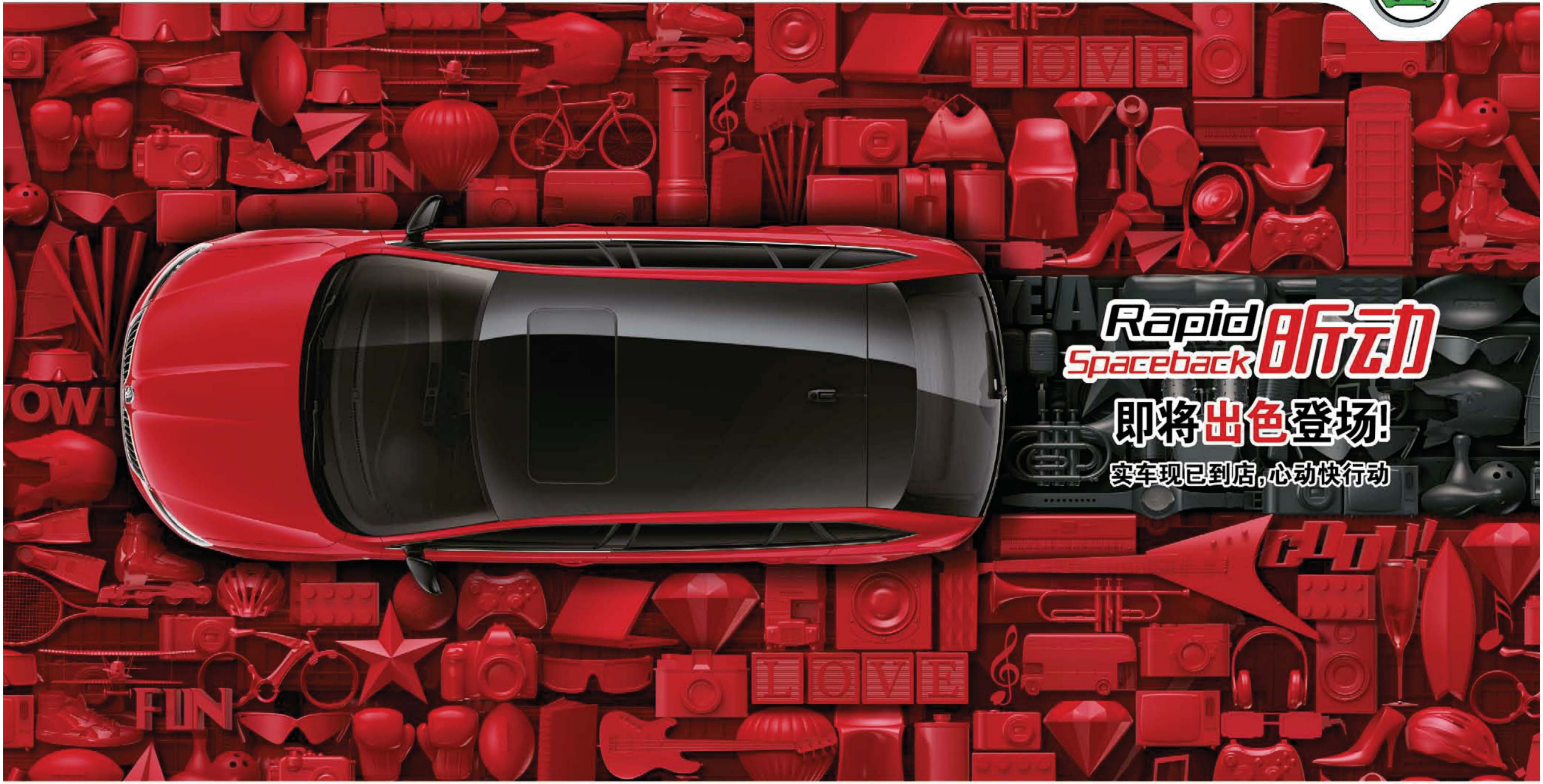
曾随航天员登上过月球的全球唯一“登月相机”日前在奥地利维也纳拍卖，并以55万欧元的天价成交。美国航空航天局在1969至1972年成功登月7次，其间航天员曾携带14部相机拍摄月球景象，但为腾出空间让宇宙飞船把珍贵的月球石带回地球，航天员把另外13部相机都留在了月球，只带回了这一部。

1000 场

掌教鞭出战顶级比赛1000场，从1996年9月30日至2014年3月22日，温格在阿森纳做到了。在这1000场比赛中，温格的千场胜率甚至比曼联功勋教练弗格森还要高。胜利579场，平223场，失利198场，一共打入1845个进球，被打入967个球。

SIMPLY CLEVER
专于智 慧于行

ŠKODA



红,就要红得当红不让!黑,就要黑得与众不同!动感双色尽显真我本色!斯柯达全新越级行旅车Rapid Spaceback昕动即将出色登场,晶耀炫黑车顶与透黑超广角后窗玻璃风尚炫酷,动感红色车身个性飞扬,瞬间碰撞出激情火花,令出色的你一见倾心!
敬请莅临经销商展厅亲身品鉴,感受属于你的怦然心动!

斯柯达 —— 真实感悟 真爱生活 400 820 1111 www.skoda.com.cn

扫一扫,
即刻体验更多出色

Rapid Spaceback 昕动

ŠKODA 斯柯达

上海大众汽车
SHANGHAI VOLKSWAGEN

30 Anniversary 1984-2014
与卓越同行
PROGRESS WITH EXCELLENCE

安全带

文 苏京京
图 谢驭飞



每次去电影院，当身陷柔软的沙发座椅，男人总有一种系上安全带的冲动。

男人去电影院越来越少，但他已太久没有和女人看过电影，去影院多是和4岁的儿子一起。随着年岁增长，男人越发不习惯中间的座位，每每售票员说只剩最后几排靠边座位时，他反倒欣然；坐定后，他习惯性地在座椅前后摸索——当然，一无所获。《冰雪奇缘》热映的时候，女人发来微信问他们电影看得怎么样，男人回："小子很开心；开场前影院自己播的《Besame Mucho》特别好听。"

早年女人飞航班，起飞前总给男人发信息说"起"，降落后则说"落"；男人的通常回复是"安全带"以及"OK"。后来，男人和女人对待起落早已稀松平常，男人只在周六把女人下周要飞的航班加入软件关注。下周里，软件提示音在男人工作、开车、做饭或是给儿子洗澡的时候此起彼落。

或是因为女人的缘故，每次男人出差，当别人还在登机或是放行李时，他已经坐定系上了安全带。他从不让空姐帮他挂衣服，他很少把头等舱的座椅放倒到夸张的角度，下机前他总把自带的拖鞋放入洗衣袋，把喝过的矿泉水塞进公文包。他登机后尽量不上洗手间，若非去不可，他也总把时机拿捏得恰到好处。他所在的客舱，似乎总充满了平静宁和，甚至有淡淡的栀子花香。

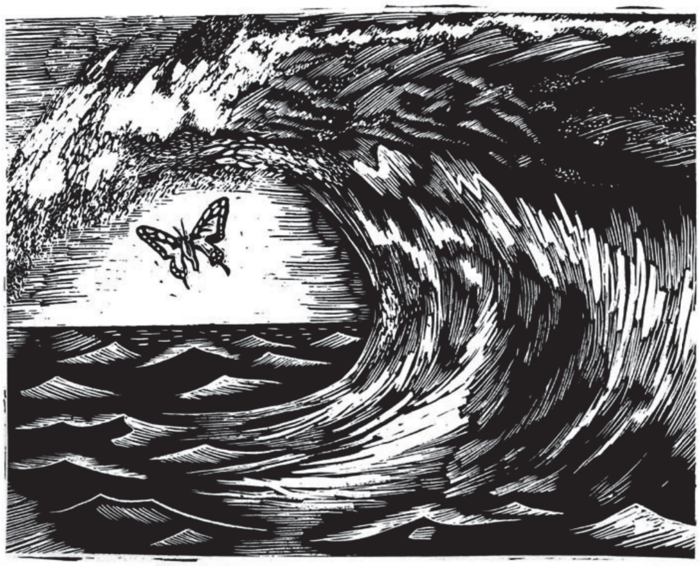
男人和女人都喜欢电影，他们最早租住的房间墙上，《这个杀手不太冷》的海报挂了有3年。男人尤其中意小姑娘出现之前Leon所过的平静生活：一早去便利店购物，然后去空荡阒寂的老式影院看黑白电影，黑暗中露牙微笑。很长一段时间里，男人曾在北京四处找寻放映老电影的地方，但除了个别文艺气息浓厚的酒吧外，别无去处；而男人的年纪和脾性又显然只适合老式影院的朴素早场。

男人说，女人让他知道，生活之于电影，并非完全不可模仿。女人时不时从国外给男人寄明信片，城市会有重复，但风景必然不同，每次的留言或是画画也都用心；每到周末，男人则像Leon带着小姑娘一样，领着儿子去超市买足量的新鲜柠檬和牛奶——儿子知道：柠檬水能帮妈妈防高空辐射，牛奶能让自己强壮起来。远方的明信片、周末的超市，和记忆中早场的老电影一样，像高空机舱里的安全带，给男人的生活赋予了确定性。

3月的早晨，男人早早起来给半夜才下班回家的女人做早餐，忙完后躺在客厅沙发上看早间新闻，抽完烟便睡了过去。他再次醒来已近10点，女人端着柠檬水微笑着站在落地窗前，音箱里放着《Besame Mucho》，儿子坐在地上对着iPad说话，听着大致像"好吃糖"。阳光下，儿子身上连体牛仔服的两条背带，像极了女人起落时肩上的安全带。

赵小姐的情商

文 热铁皮屋顶上的乌鸦
图 谢驭飞



公司上下都说赵小姐情商高。刚进公司那会儿，无论部门例会还是全体大会，赵小姐总是第一个到场。除了帮着擦桌子摆椅子什么的，她会给自己找一个好位置：既不能太靠近大领导给各层干部以僭越之感，又得让大领导关注到自己。开会时，赵小姐时而颔首表态，时而睁大双眼表示顿悟，在大领导眼神逡巡时驯顺而不失热情地给个回应。当然，还有在本上奋笔疾书领导语录。领导让发言，赵小姐会记下别人发言的核心，再参照领导语录列个提纲以备用。于是，不出一个月，领导干部都记住了这个爱学习的赵小姐。

“急功近利”这个词绝不能用在赵小姐身上。作为职场新人，赵小姐深谙自己没有运作现货的资本，明智地注目于期货。会上，领导如果频频表扬谁，那么这个人十有八九是潜力股。锁定目标后，赵小姐会恰好有亲戚从国外买来化妆品而且恰好买多了，而这多出来的出身百货大楼的兰蔻雅诗兰黛们会被以远低于多哈机场免税店的价格转让给潜力股。一来二去，赵小姐也熬得“上边有人”了。

上边的人秉性各异，赵小姐当然毫无保留地“保持一致”。前领导认为公司形象稳重为大，反对员工化妆与任何有时尚元素的服饰。23 岁的赵小姐不仅素面朝天，还常穿得有中东妇女的风范。现领导上任，崇尚活力青春，反对死气沉沉。胖乎乎身量不高的赵小姐羊绒衫打底裤外加一条围裙一样的小短裙。短裙的衣褶原本能营造出分明的层次，赵小姐把它穿成了一把撑开的伞。

去总部送文件，赵小姐无意间听说公司老大家住天通苑。任何信息在赵小姐那里都会派上正确的用场。一次聚餐，聊天时赵小姐审时度势地一句“王总和我是邻居”让听者浮想联翩。再问，赵小姐脸上挂着高深莫测的笑，没有正面回答。传播学上说，信息内容越重要，细节越模糊，传播的速度会越快，而传布范围也会越广。赵小姐将这放心大胆地用到了极致：这句被赋予无数隐含信息的话无论谁都无从也无需查证。赵小姐头上从此多了一道隐隐的光环。

呕心沥血写的企划文案被客户枪毙是常事，因此挨主管骂甚至扣薪水也不新鲜，尽管这一切并不一定合理。如果赵小姐挨了骂，她肯定是满脸诚恳、唯命是从地点头称是，当天回家路上也一定少不了买一个巫毒娃娃。如果别人挨了骂，赵小姐一定会开导当事人吃亏是福知足常乐比上不足比下有余是金子总会发光之类，弄得人家“正能量”满满地吃亏比下等待发光去了。患难见真情，赵小姐的群众基础又雄厚了。

赵小姐在入职 8 个月时被破格提拔成了业务主管。公司上下一致认为，她情商高得爆表。而情商到底是什么，却一直没人能说得清。

看，星星

文 风中



自小他就认为自己是个天文爱好者，尽管连最著名的北极星也分辨不出，可这个想法依然如影随形。

在很小的时候，他想要一架天文望远镜。因为他觉得作为一个天文爱好者，这是最基本的配置。可那个时候，他还太小，这个要求无论如何都无法向父母启齿——连个普通的玩具父母都要考略好久才给买，更何况是这么大个儿的玩具——父母眼里，天文望远镜就是个玩具。有那么一段时间，这个想法疯狂地侵蚀着他，24 个小时里，有 24 个钟头都在想象自己有了望远镜之后可以做的事情。可是突然的，这个想法在某天淡了，而后越来越淡，直至消失不见。

没有那个想法盘桓的日子里，他过得很愉快，毕竟是个小孩，毕竟周围还有那么多的东西可以去关注。甚至在后来，他怀疑自己是否真的有过那个想法，但也只是有那么一点疑惑而已，因为和其他的小朋友一起玩，貌似才是更真实的生活。

生活可以毫无波澜地向前推进，即便有过涟漪，也能被时间所抚平。在之后的成长中，他迷恋过风筝，高空低空，总之都是天空，与天有关就好，天文梦的表现形式可以是多样的。那段时间，他恨不得每天都可以去那片草地上放飞，度过愉快的一整个下午。他以为这样的日子可以过好久，然后春天过去了，风筝被束之高阁，此后年年落灰，直到破掉烂掉也不曾再次起飞。爱好嘛，是会随着时间改变的。

可是某些东西虽然当时远离了自己，但可能只是深埋心底，在某些时候，又会发芽生长。尽管那个天文望远镜的想法熄灭了，可是天文爱好者的自诩，再一次强势地浮现心海。夜空中有那么多星星，谁说一定要用外物才能看得见？肉眼一样可以的。此时他的梦想，变成了看一看那些天文奇观。在他眼里，最值得看并且没有看过的，是流星。那拖出一条长尾的星坠，何其壮阔。可是现实总是无情，多少年过去了，他一直不曾遇到。后来他发现新闻会预报一些流星雨，但还是一次次地错过。而这个看流星的念头，在他心里起了又熄，熄了再起。

不知道多少年后的某天夜里，在大学校园里行走的他，偶然抬头，正巧碰上一颗流星划过天际，此刻的他，圆了多少年的梦想，可是却没有预想中的兴奋，甚至连激动都未曾出现。自己这样还算是个天文爱好者？是否伴随自己这么多年的这个自诩，其实也如那流星一般，只是漫天繁星的一个点缀，在某些时候就会出现一下，而后迅速消失。在漫漫人生路上，那一个个梦，一颗颗星，引导着自己不停地走下去，梦有相似，也略也不同，如那星闪。流星一时没了，可还有那星海，从一个梦到另一个梦，只有这路程，属于自己。生活还要继续。

剩女心经

文 三千代
图 谢驭飞



Y 小姐又一次失恋了。

她活到 35 岁，没有一次，是在正确的时间，与正确的人相遇，不是时间对了人错了，就是人对了时间错了。Y 小姐决定去佛国印度一趟，希望万能的佛能将自己爱情的时差拨到正点。

从小到大，Y 小姐几乎从不进庙，她心怀敬畏而刻意保持距离，在印度她也如此。她相信佛是无处不在的，即使她不进庙，佛也会想法给她一点暗示。在印度，十步一大庙，五步一小庙，她在各个大小庙外五步一回头，十里一徘徊，就是不进去，她希望万能的佛能在熙熙攘攘的芸芸众生中抽空看自己一眼，拯救满怀苦逼的剩女情怀。

Y 小姐一路从新德里到斋浦尔再到瓦拉纳西直抵恒河边，看着这里日日上演的最直观的生生死死，寂寂灭灭，人们在恒河边照常沐浴，太阳照常升起，Y 小姐心有戚戚，却始终无法顿悟。她参不透，她还是参不透，这世间万物的轮回因果，自己好歹也算才貌双全，却生生被剩到现在，这到底是为毛啊为毛。她带着稍许的失望，坐火车回新德里，火车依旧严重晚点，Y 小姐心想在印度坐火车真是人生的一场修行，不管你急或者不急，它的晚点就在那里，不急不躁，不悲不喜。她准备搭乘两天后的飞机到尼泊尔，继续寻觅。

新德里的最后两天，夜宿火车站附近小巷深处的一个小旅馆，Y 小姐意外地听到了神曲。这可不是凤凰传奇们唱的中国大妈们跳的广场舞神曲，而是真正的天籁，至少 Y 小姐认为是。

每天早上 5 点左右，Y 小姐会准时被一男歌声惊醒，很明显的宗教味道，没有普通印度音乐的闹腾，没有鼓点，没有配乐，没有一丝杂音，仅仅是一个安静的男声，在清晨的静谧中缓缓、空旷地响起，升腾，渐渐弥漫，直到市井声声。那些个夜晚，Y 小姐能清晰地感知夜里是否下过一场雨，而雨后潮湿的空气中，这歌声从不缺席，从不迟到。它执著地响起，Y 小姐执著地再也睡不着，Y 小姐的意志与它在暗中相遇、打量、较量，最终服从。

Y 小姐心想，佛果然是无处不在的，不管她进不进庙，见或不见，他总会以一种方式让你和他相遇。Y 小姐想起电影《一代宗师》里的那句著名台词：世间所有的相遇，都是久别重逢。Y 小姐不纠结了，她认为这是佛给自己的暗示，也许自己的爱情跟印度的火车一样，尽管晚点，最终还是会到达的。

Y 小姐决定耐着性子，继续等。

本栏目投稿信箱：mensula@sina.com



柴油版福克斯 ST 的爆发力

在184千瓦功率的那台EcoBoost 2.0L涡轮增压直喷引擎之外，福特试图给2014款福克斯ST配备上柴油引擎，2.0升排量的TDCi发动机，最大功率只有135千瓦，却不影响发挥柴油引擎的扭矩爆发力，静止加速到100公里只需要8秒。



610 升和 4.58 米

高达610升的后尾箱空间，标致新一代308SW旅行车充分借助EMP2模块化平台，车身长度延伸到了4.58米。从61千瓦的1.2升VTi引擎到93千瓦的1.6升THP发动机，新一代标致308SW提供了5种不同引擎调校选择。采用标致独特的i-Cockpit交互系统，整车电子控制都被聚集于中控台装备的9.7英寸触摸屏上。

家酿葡萄酒

侍酒师凯文•博耶(Kevin Boyer）和在线葡萄酒商菲利普•詹姆斯（Philip James）一起设计了家酿葡萄酒神器Miracle Machine。只需在线采购葡萄浓缩汁和酵母等原料，可以随时通过智能手机应用方式监测酿制进度，每瓶自酿葡萄酒成本两美元，酿制一次需要三天。



66 辆 XK66



作为对1948年诞生的XK120车型致敬，捷豹计划推出66辆特别版XK66。英式赛车绿和灰色纤维敞篷车顶，每个细节都试图找寻捷豹的古典味道，5.0升V8引擎最大功率283千瓦，增加了铝合金换挡拨片、胎压检测器、自动感应头灯和倒车影像，以电子配置来提升XK66的奢豪品位。



Pono 的原音憧憬

一直怒斥MP3压缩编码破坏音乐美感的歌手尼尔·扬(Neil Young)，联合设计公司Ayre Acoustics开发了高保真音乐播放器Pono。128G存储容量，未来可以直接从PonoMusic下载无损原音文件，采用液晶触摸屏和三个触摸按钮的混合操控界面组合，在3.5毫米耳机接口之外，还预留了声音采样录制接口。



EC9800 的曲面屏

借助LG自产的OLED曲面屏幕，77英寸的EC9800在三原色基础上增加了白色元素，有效提升4K屏幕的视觉还原特征。3840×2160像素的分辨率，拥有830万像素点。借助源自Palm的WebOS系统，让EC9800的互联网交互操控更流畅。



手机紫外线消毒仓

每部手机上仅大肠菌群数量就在2700到4200个单位之间，为此PhoneSoap设计了紫外线消毒的Charger，密闭方式的铝壳消毒仓，内设了USB充电端口，在5分钟紫外线消毒过程中还可以临时为智能手机充电。



冰冻花园

多品牌网络概念店 yoox.cn 与珠宝设计师黛尔菲娜•德莱特蕾（Delfina Delettrez）合作的“冰冻花园”限量珠宝，结合自然灵感与几何图形，娇艳花朵在冰雪中含苞欲放。黛尔菲娜解释：“这是对自然与童年的追忆，戴上它犹如追随往日时光，时间冻结在最初的花朵中，如同一座冰冻花园。”

金色鸟笼

Dolce & Gabbana 受鸟笼启发的厚底凉鞋，以金属和金色皮革制作，搭配红色丝绒鞋垫和玫瑰缀饰。鸟笼形状的鞋跟大概高 17 厘米，小朵粉红色玫瑰穿插其中，好像缠绕在竹篱笆上。





瓷牌天使

Bottega Veneta 的这款“Knot”蝴蝶结手袋是为了纪念柏林著名瓷器制造商 KPM 诞生 250 周年而作，正面装饰 KPM 的天使图案瓷质铭牌，白瓷与四周棕色立方体氧化锆形成对比。铭牌两侧是瓷质纹章，开合外框四周镶嵌手工切割的砖色玻璃，如同一颗颗宝石。



皮革台灯

本杰明·霍普夫设计的皮革台灯 El Senor，外形被减少到一盏台灯的基本形状。它依靠特殊的比例表现出自身的个性，皮革和拉链的运用也是不同寻常之处。



美国 1921

上世纪 20 年代，江诗丹顿为美国市场限量发行了一枚设计前卫的垫状形腕表，如今“历史名作”系列中的 American 1921 由此而来。腕表延续了原来的垫状表壳，采用对角设计的小时刻度以及置于 1 时位置的表冠，并配以 40 毫米直径的 18K 黄金表壳。

茶水壶

深泽直人为 Alessi 设计的“茶”（Cha）壶，是在对古代茶礼仪细节深入研究的产物。18/10 不锈钢的水壶有抛光的表面装饰，黑色旋纽和弧形手柄用热塑树脂材料。水壶的磁性钢底可以在所有热源上使用，从厨房炉架端上茶桌就变成了茶壶。



Hô 书架

设计师乔斯林·德瑞斯（Jocelyn Deris）把书架和梯子合二为一，设计出这款不乏幽默感的 Hô 书架。亚光漆榉木的书架大概 2.4 米高，可以存储大约 200 张 CD、DVD 或者 100 本书籍，即使放置在顶部都可以轻松拿到。



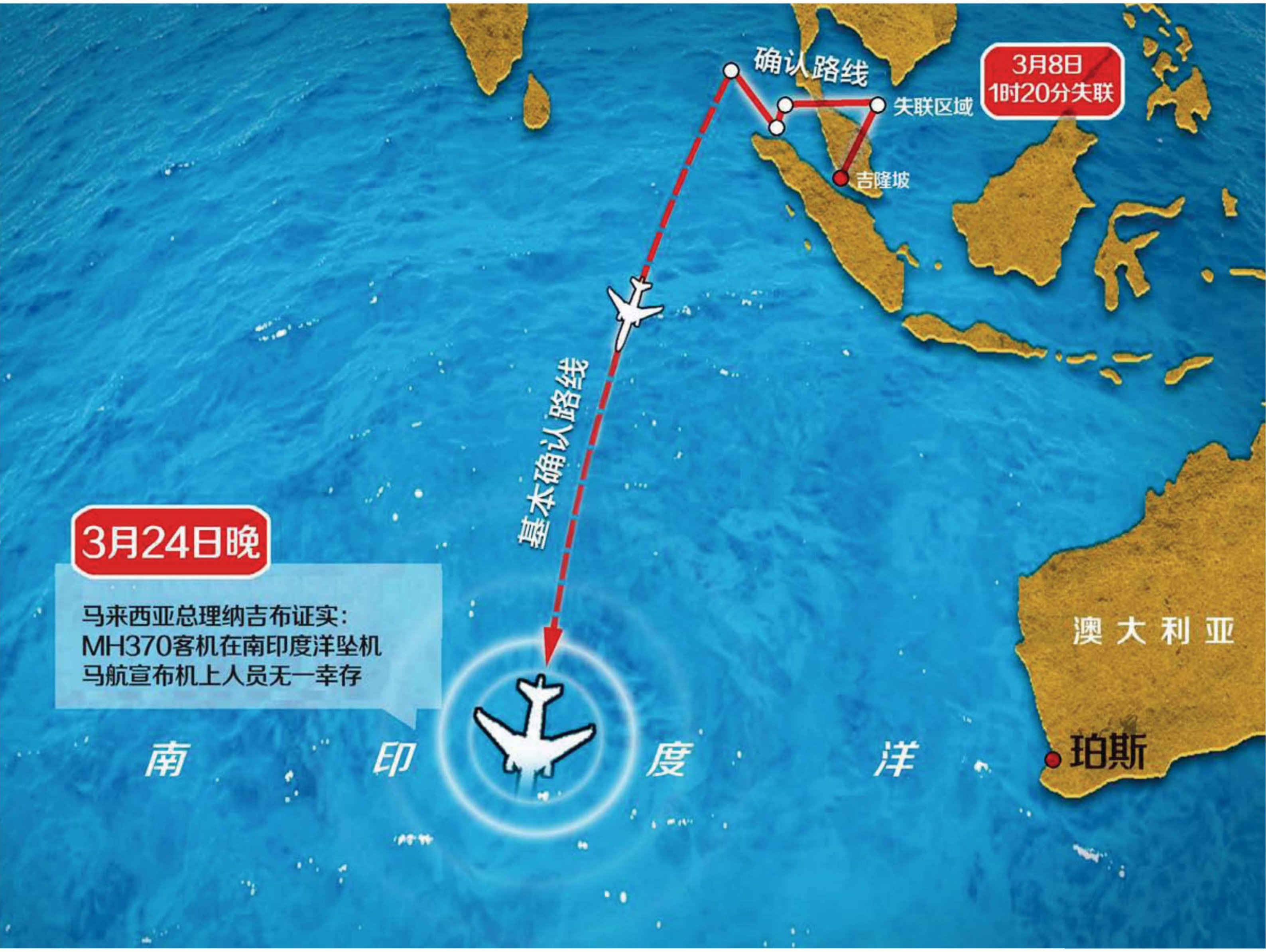


我们需要一个真相

在没有找到飞机残骸的情况下，马来西亚总理宣布 MH370 航班“终结”于南印度洋。从 3 月 9 日凌晨 1 时 19 分，飞机最后与雷达管控人员联系，到 8 时 11 分最后一次向卫星发出 ping 信号，我们不知道这 7 个小时内究竟发生了什么事情。在迷失时段内，马方并未采取任何行动；直到救援已持续一周后才重新将搜救区域锁定南印度洋。无论对飞机坠落的原因还是救援过程，马方都需要进行最严谨的调查，尽快公开调查结果。这也是马来西亚需要承担的国家责任。无论等待多么漫长，我们都需要一个真相。



3 月 17 日，马来西亚民众在吉隆坡为失联航班 MH370 上的全体人员祈福



对马航 MH370 的调查和追问：起点，而不是终点

主笔 魏一平

17 天的等待与煎熬，希望与失望的交替幻灭，到此结束。3 月 24 日 22 点，当马来西亚总理纳吉布宣读完声明匆匆离开时，现场所有的人似乎被这一突如其来的消息击中，陷入了短暂而令人窒息的痛苦、沉寂。我们为逝者默哀，与家属同悲。

马政府承诺召开新闻发布会，公布进一步的分析依据和事实细节。事已至此，继续追问，查清事实，公布真相，既是对死者负责任的祭奠，也是对生者唯一的寄托。

回看 MH370 失联之后的 17 天，有三个关键的转折点：

第一个是3月13日，飞机失联第6天，《华尔街日报》披露，发动机制造商罗罗公司的数据显示，MH370的发动机运转了5个小时，而非此前马方一直猜测的起飞后40多分钟。这一消息基本终结了前几天一直在马越交界海域的搜寻行动，在那片水深只有40～60米的海域，几十艘舰船和飞机轮番出动，连续几天都没有发现这架60多米长、重达200吨的庞然大物，本身就令人疑惑。MH370的飞行半径大大延伸，搜救工作基本又重归于零。

其实，MH370失联后的第二天，就有消息透露说，马来西亚军方雷达曾监测到有飞行物飞越马来半岛，往马六甲海峡飞去。但是，马方迟迟不肯确认，只说有可能是MH370。随后公布的信息解答了这一疑惑，MH370折返飞越马来半岛，并非是乱飞，而是沿着既有的航标线路飞行，这就是为什么马军方有些委屈地解释说“觉得飞行物没有恶意就没加注意”的原因。

第二个是3月15日，飞机失联第8天，马来西亚总理召开发布会，宣布MH370最后一次与卫星联系是在3月8日早上8点11分，并据此公布了飞机可能最后失联的两条走廊。对于搜寻工作来说，这是一次最关键的转折，它以数学计算这种最无可置疑的方式，基本确认了飞机可能存在的地点。虽然这两条走廊地带非常广阔，但毕竟卫星数据计算这种新方式带来了希望。

除了地点之外，一些有价值的信息也开始陆续释放，比如飞机的飞行高度有过巨大变化，断续的雷达数据显示其航线经过策划，通讯系统的关闭是人为主动。这些信息最终指向一点，即飞机失联并非遭遇天气、机械故障等突发情况，而是具备专业驾驶技术的人员实施的有预谋的劫机行为。发布会还没结束，马来西亚警方就已经抵达机长的家中进行搜查。虽然马方嘴上说对机上乘客启动全面调查，但通过前期假护照事件的初步筛查，应该已经基本确认，除了正副机长，MH370上并没有掌握专业驾驶技术的潜在劫机者。

第三个转折点在3月20日，负责南走廊搜寻的澳大利亚宣布发现疑似飞机残骸。由于前期不断出现信息混杂与矛盾，客观上降低了这条信息的可信性，很多人甚至等待着被马来西亚再次否认。但是，澳方公布的信息有两个关键点极具价值，第一是发现地点与南部搜寻走廊高度吻合；第二是在非商业航道上很少会看到长达24米的庞大漂浮物。政府之间的信息分享当然不会全部公开，但很快中国就派出了伊尔-76这样的大块头军机长途跋涉去搜寻，可以想象澳方和马方必然提供了确信度较高的信息。

之后，只能等待。最后宣布的结果并没超出想象，稍有意料之外的是，敲下手中锤子的不是前线的搜寻人员，而是基于卫星数据的计算。网上质疑声不断，估计几小时后的新闻发布会，马方也会公布依据和计算方式。不管多么不情愿，我们不得不承认，即使变数很多，但有时候数学计算却是最难被打败的一种证明方式。

但是，有关MH370，仍有很多未解的关键疑点：

第一，劫机者到底是谁？一般倾向认为是机长。他是机上驾驶技术最好的人，还是个飞行狂热爱好者；他是反对派的坚定支持者，而且此次飞行的前天上午还亲自参加了对反对派领袖鸡奸案的听证会。此外，东南亚混乱的政治斗争、涣散的社会管理，以及个人极端性格和做事方式，都指向机长的可能性较大。

第二，如果是机长，那么这是一次预谋已久的劫机，还是他临时起意？马方此前一口咬定没有人向政府提出过政治诉求，是真的吗？劫机者与马方有没有过任何形式的谈判？如果没有，那就是单纯的报复行为，有没有可以佐证的遗言？

第三，MH370的飞行轨迹。在打捞到黑匣子之前，MH370的飞行路线无法详细解读，但是，既有信息仍有诸多冲突之处，比如发动机数据显示时间（5个小时）与最后失联的卫星数据显示时间（8点11分）为什么不吻合？飞机高度的剧烈变化能否证实？最高4.5万英尺和最低1.2万英尺的数据从何而来？如果真的有过骤升和骤降的缺氧飞行，对机上人员会带来何种影响？

第四，马方需要公布详尽的数据获取时间和搜寻、调查过程，否则再难取信于国际社会。比如，马方最早是在什么时候获得了罗罗发动机数据和最后的卫星联系数据？为什么在越南海域的搜索持续了长达一周后才公布MH370的航向转变？当晚马军方雷达发现MH370之后有没有与其联系或确认身份？

第五，机上到底发生了什么？飞机的自动驾驶系统有没有可能出现程序错误？驾驶舱有没有过搏斗？若真的有过骤升，乘客意识还清醒吗？知道飞机被劫持向反方向飞行吗？有没有过集体反抗？马方对机长的调查已经掌握了什么信息？

现在看，前期调查并不顺利，调查人员似乎把这些疑问都寄托在黑匣子上了，因为它包含了飞机的所有飞行数据和最后两小时的机舱对话。黑匣子的信号发送只有一个月的电力，理论上说，要在深三四千米的南印度洋里捞到黑匣子，搜寻人员只有13天的时间了。不过，做最坏的打算，即便13天里没找到黑匣子，是不是就应该放弃呢？不！当年法航447航班的黑匣子是在其坠海两年后才找到的，仍然可以提供关键的调查证据。所以，对马航MH370的调查和追问，现在只是一个起点，而不是终点。

节令、食材里的饮食美学

春宴





苏州春令美食中的各种食材：菜花甲鱼、塘鳢鱼、螺蛳、香椿头、韭菜、春笋

主笔 王恺　摄影 蔡小川

当今中国，吃的重要性正被空前放大。每一个中国普通人似乎从来没有像今天一样更看重餐桌上的一日三餐：不仅要吃得安全，吃得美味，还开始追究食物与自身健康的关系，追究如何顺应自己的身体状态。这种需求，自然而然引申出一个古老的话题：四季更替，适食而食，不时不食。

“不时不食”，不仅是买菜的事情，而且要懂得食性，食材和烹饪之间的复杂关系。这方面，多年浸淫在厨房里的老厨师们，还有家庭主妇们应该比营养师更有发言权。我们这次的主题探索，因此就围绕着他们展开，去看他们为春天的到来，做了什么准备，买了什么样的食材，进行了何种烹饪。

首先确定城市，我们投机取巧地选择了若干以“州”为名的城市：苏州、杭州、广州、泸州和惠州，还有黄山的徽州。最后还带了昆明。老城市不仅有老房子，更有顽固保留下来的无形的饮食传统。果然，在这些城市，我们发现了野菜和鲜花的芳香，也看到了春天水产的丰盛，还寻找到了各种药材入馔的趣味。其实，春宴，无论是在物产丰饶的地区，还是物产相对匮乏的产地，都非常美丽。

而且，我们还有了新的发现——在我们以为四季温暖，差别不大的广东、云南，照样有他们的饮食秩序，甚至比北方地区还要严格、苛刻。

中国的“不时不食”，有自己的趣味，有自己的哲学体系。

上世纪，面对日益发达的以美国快餐业为主要代表的饮食潮流，意大利的一批饮食爱好者发明了“慢食运动”，所谓的“慢食运动”，并不仅是放慢烹饪的节奏，而是去寻找当地的食物原料，按照传统方式，恢复这些原料的生产现状，再按照最传统的菜谱，把这些原料的优点充分发挥出来。

世界上越来越多国家的人们正参与到这个运动之中。从某种角度，中国的重新回归“不时不食”，与“慢食运动”中的某些宗旨有着异曲同工之处。我们的春宴，其实更多希望通过对应季食材与饮食关系的探讨，引发重新认识时间和万物生长的秩序，重新认识食物链与我们生命链之间关系。那些破坏了的生态需要重建，我们的意识也需要觉醒，这是我们组织这一期专题的初衷。



惠州有很多专为春天准备的点心，比如包裹着萝卜丝的艾角、“阿嬷叫”、发糕等等

惠州：饮食中的古老春天

客家菜为主的饮食习惯，丰富得近乎满溢的物产，还有广东人什么都吃的勇气，使得惠州的春宴饱满而丰厚，几乎像是一桌无法消化的年菜。

主笔 王恺 摄影 蔡小川

惠州的西湖静静地待在那里，似乎杭州的翻版，同样是苏东坡修建了堤防，隔离成了湖光山色的若干空间。不同的是，这里的温暖气候，使得四季温差不大，几乎没有春天到来的明显感觉。

缺了缓缓而至的春光，莫非就没有了春天的菜肴？并不如此。客家菜为主的饮食习惯，丰富得近乎满溢的物产，还有广东人什么都吃的勇气，使得惠州的春宴饱满而丰厚，几乎像是一桌无法消化的年菜。更为有趣的是，这里还有葛洪修炼隐居的罗浮山，春天里，那些丰富的菜肴中稀奇古怪的养生法则，或多或少传于远古的某些传统。

要做春宴，先找厨师。出乎意料的是，我们最终被推荐的厨师，是两位家庭大厨，全职主妇胡太和物业公司的崔先生，都是热爱做菜的人，家里都有大片的菜园，鸡鸭鱼都是自己家养殖，除了不太好养活的猪，他们都按照自己的法则为我们准备了一桌春宴。

而烹饪法，都是最传统的惠州做法，按照他们的说法，这种食法，最有味最丰美。

酿春：酿菜中的春天饮食

与家庭主妇逛菜市场，是了解一座城市饮食习俗的快捷也朴实的方法，我们和胡太一起逛菜市场，很享受，因为她买菜买得专业。这里的菜市场在某种程度上，更像平地铺张开来的巨大的药材铺，一切植物都被赋予了药物价值：大丛大丛的带着粗杆儿的枸杞叶，不像许多地方那样只吃嫩头；生地和熟地，堆在一起，和有着奇怪名目的五指毛桃并存；土黑丑陋，样子异常粗拙，感觉完全不能入口的土茯苓，都堆在摊上贩卖，可是胡太就喜欢挑选这些，许多是去湿药料，一个主妇要是没有备齐适合春天本地气候的煲汤料，就会觉得自己不够合格。

更因为她家在郊外有大片田地，种了大量青菜，不施化肥不用农药，足够满足日常消耗，缺的也就是这些野菜、药材。

她选择了枸杞叶、生熟地，买了炖汤的母鸡，白切鸡要用自己家养的，这种外面采购的母鸡用来炖汤不吃肉；买了满满一篮水产：一种叫黄鱼的小河鱼，大量的河蚬，遍寻不到的三黧鱼从外地调来，有人直接送上门，因为这也是过去春季食用的鱼类。而另外一种叫“春水蓝刀”的小鱼，则委托给了江边的渔民，看他们今晚能不能打捞到，捞到则送往家中，此菜寄托于运气。

家里日常吃的水产不够野生，也不够当季，这是这桌春宴最让她费心的事情。

外地吃枸杞叶，只选择头部，称为枸杞头，清而苦，是春天的妙馔。可是惠州人总觉得只有自己吃得正宗，连梗一起食用，因为清热去湿，正适合这里多雨的春天。她买这些，是准备做惠州“酿春”给我们品尝。酿春的汤底，一定要是春天的枸杞梗来熬成。

这道菜，不是今晚的大菜，可却是春意盎然的一道重要菜。说来奇怪，客家人善于酿菜，把猪肉馅塞进豆腐、青椒和茄子。在香港，这几样加以油煎后成为流行的“煎酿三宝”，前些年有部喜剧港片就叫这个名字，可见此菜的知名度。可是“酿春”，在别处都看不到，只有此地流传。

所谓酿春，是把肉馅塞进鸡蛋或者鸭蛋黄里，慢慢地填充，保证蛋黄不散。这就需要酿者的技术，这道菜，流传度不广泛，局限于惠州，甚至郊区就少人制作。关于它的来历，没有人说得更多，也许得之于某个传奇厨师的创造？现在惠州人吃得也少，只有重要场合才制作，包括家人生日。家中的某位能干人上灶，手拿青竹片准备酿春，家里人识趣地退开，坐看大厨忙开了。

先在做了十几年惠州菜的高燕来手底下看到酿春。他是地道的惠州人，早年在东江上跑船，跑了12年的船之后，厌倦了，就上岸做了厨师。他热爱的是民间土菜，从前在船上就爱自己做着玩，别人越嫌弃繁琐的菜，他越是要骄傲地制作出来。他的大厨房，历年积攒下来有不少好菜，比如久煮还嫩的猪红汤、阉鸡粥、盐焗鸡，包括各式点心，酿春只是其中之一，现在不少饭店嫌酿春繁琐，已经废弃了。

摘掉叶片的枸杞梗活像芹菜，同样水嫩，可是苦味更显著。这个梗一定要保留，用枸杞梗煮汤，汤色碧青，然后再把酿好的“春”放进去，慢慢煮熟，称为“养熟”。

老实说，我就是被“酿春”这道菜名吸引到惠州的，如此别致的名字，

真要在菜碗酿制出春天？后来才知道，惠州人的语言系统中，蛋发春音，所谓酿春就是酿蛋。想象跌到平地，好在酿春的制作，看起来也是颇为漂亮的。

高燕来用大碗装敲好的鸭蛋，他说鸭蛋鲜香，蛋黄又金灿灿的，胜过鸡蛋。别人喜欢用青竹片挑开蛋黄的外膜，他仗着自己技术好，用竹筷子，把刚剁好的掺杂了蘑菇和木耳的馅料顺着筷子尖儿往里面填，几下子就把蛋黄戳涨了一轮。力量正好，蛋黄还是好好的不散开，隐隐约约看见红色的肉馅，据说他最多能酿进去二两馅，蛋白蛋黄还是各自完整。

按照高燕来的说法，这就是一件“急不得也快不来”的事情，包括煮的过程。整个蛋放进锅里，不能用大火，也不盖锅盖，就用小火慢慢煨熟，一定要加上纯绿豆粉做的粉丝，晶莹地垫在鸭蛋下面。最后的工序，是撒上切碎的枸杞叶，整个汤，讲究的是清鲜——广东人的饮食系统里，鄙视滚汤，也就是只稍微煮了煮的汤水，在他们看来北方的汤基本不算汤，可是在酿春这道菜式上，他们倒是让步，滚汤也可以接受，也许因为枸杞叶的绿，蛋黄的金和那点若隐若现的肉馅的红，若是放在老火靓汤里就都没有了颜色。

惠州有位语言学者告诉我，之所以把蛋叫春，他觉得也有春天万物生发、植物出芽、动物发情的背景，“蛋就是动物发情的产物嘛”。尽管不通，可是听起来也还好，于是那碗漂亮的酿春就成了惠州人重要仪式上的大菜，真是漂亮的菜。

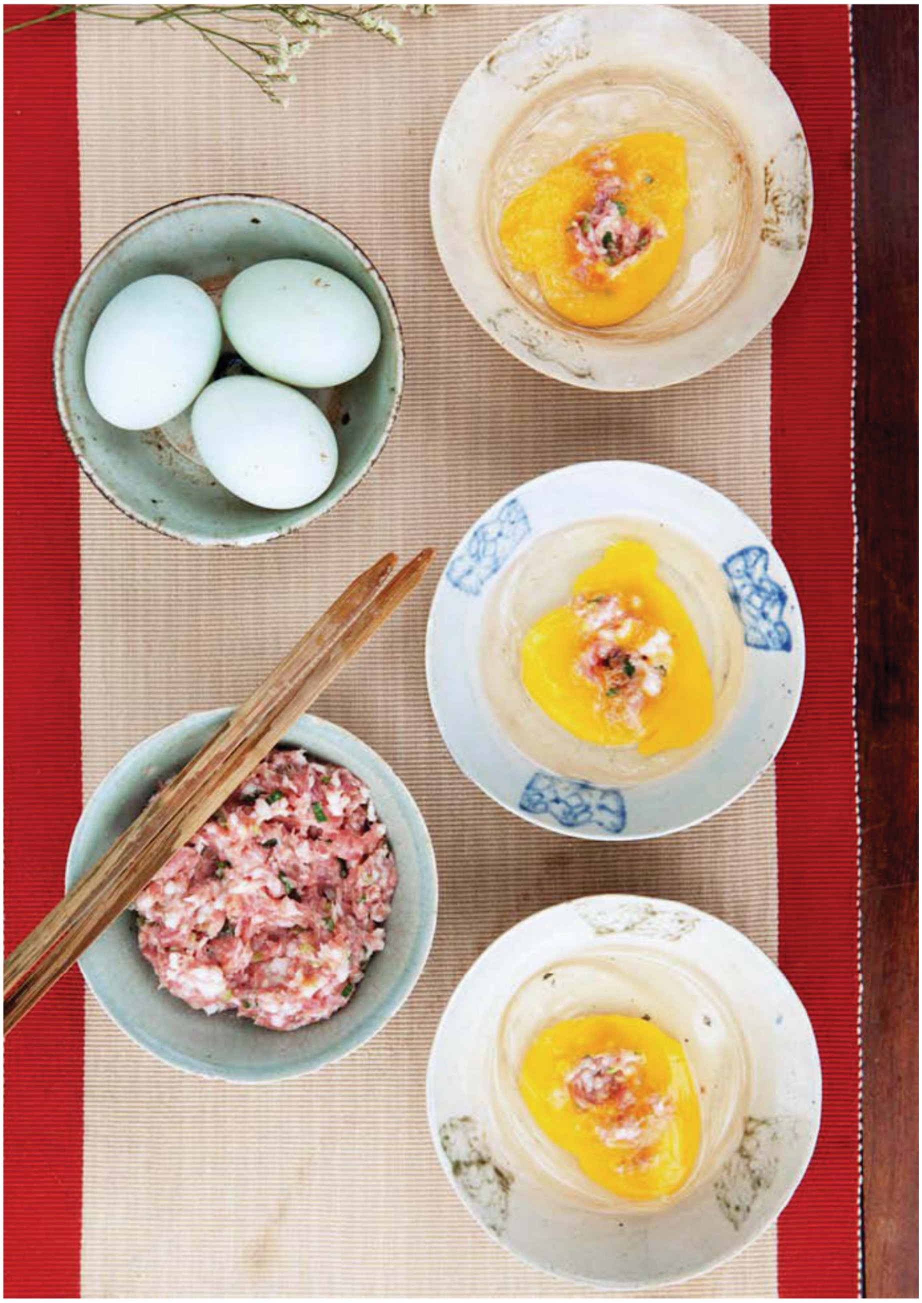


厨师高燕来在制作惠州“酿春”

胡太却没有如我们所愿做好酿春，也许是因为准备招待我们的春宴太繁杂，所以她只是简单地做了蛋角。就是将鸡蛋做成蛋皮，然后把事先煮熟了的肉馅包裹进去，和长三角一带的蛋饺很相像，只不过也用上了枸杞梗的汤和切碎的叶，还撒上大量自己家菜地里种植的细碎的小香菜，简直又是一盆观赏菜。她解释说，这道菜，除了营养，还有个好意头在，酿春而春生，代表一年的欣欣向荣。

虽然这是一道汤菜，可是几乎没人这么觉得，主人另外煲了胡椒猪肚鸡汤，在她看来，这才是喝的汤，去湿养胃，在岭南潮湿阴冷的春天里，这个汤确实养身。

她准备的这桌春宴，在几道酿菜中，酿豆腐才是主角。这道菜，在整个客家文化里比比皆是，家家都有，可是她酿的豆腐，确实鲜美。用的是最传统也是最家常的办法，当地的盐水点的豆腐，切成小块，上面划缝装进馅料——猪肉剁粒，加上她早上在菜市上买的鲜鱼拆出来的肉混合剁成



把肉馅塞进鸡蛋或鸭蛋黄里，慢慢地填充，保证蛋黄不散，即为“酿春”

馅，然后再掺少量的咸马鲛鱼粒当调味料——整个菜就不再添加咸味了，突出的是清鲜口感，很多人喜欢用酱油来烧这道菜，她却一概废弃，只清淡地用大火蒸出来，最后撒上胡椒粉和葱花勾的薄芡。

现在的酿豆腐，有无数创新，包括馅料，她说自己选择的是最家常最传统的做法。

她的老公说，因为自己吃的“腌煎”——又一个似乎熟悉的古汉语词，他们解释说是挑剔的意思——所以导致了太太烧得一手好菜，否则不好意思请人来家里吃。这道酿豆腐，确实是家味，比起馆厨味道清淡了许多。正是这种清淡，保存了食物的原本味道。

春水里的活物

胡太准备的春宴，主要的菜肴还是春天的水族：惠州城被东江、西枝江环绕分割，中间是西湖，水产一向是大宗。现在西枝江污染，只有东江的水产品好吃了，有经验的惠州人一看鱼的外观，就知道是东江还是西枝江的，胡太说，她挑选的鱼，都是那些骨头硬的，这样才能保证其是江鱼，肉质细活。至于是东江鱼还是西枝江鱼，买多了，她也能轻易地分辨出来。后来我才发现，是因为她常年采买优质的东江鱼，不心疼价钱，熟悉的鱼贩，自然会挑选最好的给她。

下午胡太在家准备，得到的第一个消息是坏消息，寻找“春水蓝刀”的渔民说运气不好，没有捕捉到多少，所以今晚少了这道菜。过去这是惠州家庭春季常备菜，惠州在江海交汇处，大量鱼群到了春天洄游，在东江和西枝江里产卵，形成鱼汛。“蓝刀”这种小鱼通体雪亮，像小刀，脊梁偏偏发蓝，每年春天涨水时候，自成蓝刀鱼汛，在江里像有股潮水般快速移动，过去的渔民几乎张网捕捞就能收获满网，炸来下酒，最是美味。也有人煎后放酱油和糖红烧收汁，相当鲜美。可惜，这仅仅是以往的情形。今天就没有机会吃到这种名目极为应景的小鱼了。

不过好消息总是随之而来：已经在东江绝种的三黧鱼倒是从远在惠州之外的北江找来了，最近几年，东江上游修建了堤坝，以往三四月像报汛一样来的三黧鱼、黄鱼都少了踪迹。三黧鱼是一种味道特别鲜美的鱼种，鱼鳞厚，刺多，也是从海洋洄游的鱼类，与传说中的鲥鱼颇有相似性，甚至烧制时不去鳞也类似。

惠州的老厨师都知道，秋吃鲤鱼，冬吃鳊鱼，三四月的春夏之际，则是三黧鱼和黄鱼的季节，我们面前的三黧鱼，鱼鳞光泽白亮，感觉新鲜得像刚出水，也确实是主人的盛情，前两


主妇胡太正在准备春宴用的馅料


春宴的食材


苦瓜烧三鯬鱼

天就开始准备，广泛在附近地区撒网传消息，终于有人在当天早晨捞到这条野生三鯬鱼，下午通过鱼贩送到家中。价格贵还在其次，心意难得，主人是半退休的地产商人，因为喜欢吃，所以每月都会集合周围的朋友们来家中饮食一两次，也是因为外边餐馆吃不到这么精心的菜肴。席间讨论菜的做法，展示自己收藏的古玉，顺便再泡几轮茶，每宴，均浑如古人。

三鯬鱼烹饪的基本方式是清蒸，可是女主人觉得刺多，采取了另一种传统烧法，用当地苦瓜和三鯬鱼红烧，烧后的鱼，刺会软化。这鱼虽刺多可脂肪厚，包括鳞片里都是鱼油，经得起长时间烧制。除了三鯬鱼，江中的黄鱼也堆了一脸盆，这鱼虽然也日渐稀少，可是相比三鯬鱼，还是比较多。这些黄鱼只在尾部剪口，每条都保留除鱼肠外的内脏，说连内脏吃，回味会“甘”。

大盆尚未入锅的黄鱼看上去非常惹人食欲，当地人习惯炸后用盐和花椒腌制下酒。三鯬鱼唤起的是尝鲜的梦想，因为很少能吃到；可是这黄鱼，勾引的是熟悉的口感，焦脆的小江鱼是许多生长在水边的人们的基本食物啊，萌生直接的大吃一顿的欲望。

值得说的是，这黄鱼并非北方人民包括长三角地区的人们所说的海中黄鱼，只是鳞片发黄的一种小江鱼——果然，刚出锅的酥香感特别惹人，因为是家庭厨房，所以也不犯忌讳，直接在装盘前就捞起来往嘴里放，是一种特别熟悉的家常味，加上了不太熟悉的鱼香——这方水土的鱼，就是这里的味道。

三鯬鱼在大锅里咕嘟，旁边的苦瓜都变了颜色。本地苦瓜不苦，是一


酿豆腐


梅菜肉饼


梅菜扣肉

种清鲜食材，加上肉厚，因之切片炒制的少，煮食居多。主妇让我尝味道，饱含了鱼油的苦瓜有种厚实感，远比一般的食材要特殊，因为吸收了鱼鲜味，更加好吃。如同一切的荤素搭配法则，二者交融得好，素菜往往胜过了荤菜。后来这道大菜端上桌后，苦瓜倒没有在厨房里吃的那种热烫鲜美的感觉了，不过三黧鱼果然好吃，鳞片和鱼肉一起入嘴，并不细嫩，倒是鲜而筋道，说自己口味挑剔的主人很高兴地尝着，说这是他喜欢的江鱼口感。

胡太遗憾的是自己的蚬肉没有做好。因为今天菜多，来不及自己拆蚬肉，所以少了最重要的一道配料——拆蚬时候的汤汁。

在河海交界处居住的居民都熟悉蚬，这大概是最廉价的河鲜了，一铲河沙里，就有无数的新鲜的黄壳蚬，东江过去盛产此物。当地甚至有不少蚬壳堆积的遗迹，几米高，几平方公里长，可见食蚬的历史够长。

胡太今天忙碌，结果就在市场上买已经剥壳的现成蚬肉，害怕原料不够，足足买光了几个摊，饭桌上有人笑话她，说她这点蚬肉就得用上几乎百斤连壳蚬了，这道看起来简单的菜原来也大费周折。她惯常的做法是用来炒老油条，虽是家常菜，也是典型惠州味道：当地油条在和面时加蒜茸，有股浓郁的蒜香，加上比较松软，可以充分吸收蚬肉的鲜汤。

一般的做法是，炒蚬肉时候，边炒边加入剥壳时烫蚬所出来的汤水，整个菜会浓郁水润很多。胡太一直在埋怨自己不该偷懒，少了自己拆壳的过程，也就少了蚬体内的鲜汤。家常菜看似平常，其实也有章法，民间厨房有自己的精细度，那点滴的省事，可能就会带来一串想象不到的后果。尽管我们吃得已经极为满足，可是她还是在不停念叨着。

这桌春席上光河鲜就有三道，还有一道春韭炒东江河虾，女主人虽然预备了，可能觉得过于平常，没有上桌。其实春天正好韭菜疯长，这是一道当地家家户户都有的家常菜，应该也好吃。

会不会河鲜过多？男主人说不算多，古老的城市有自己的食品系统，既然时令，多吃也无妨，我们这桌算上他的朋友共 10 人，吃到的都是最典型的春天的食材。

高燕来也准备了春天的几道和鱼有关的菜，其中一道鱼白汤，特别能显示餐馆菜的水准和能力，一般人家无法完成。他用 20 多条大公鲫鱼的鱼白和熟地煲了一个上午，成就了一锅奶汤。这是为我们贮备的特殊菜，一天餐馆里所杀的鲫鱼，鱼白都在这锅汤里了。

鲫鱼不是上品鱼，在胡太的家宴里，就看不到这种鱼。可是餐馆不一样，要迎接顾客，首先还是要物美价廉，这个季节的鲫鱼肥美，母鱼带子，公鱼带白，都是春天的恩物，高燕来不少菜都是采取寻常材料，做功却复杂，成就了自己的招牌。比如他拿手的阉鸡粥，就是选用当地阉好的鸡，特别肥大细嫩，和粥一起煮食。那鸡肉下锅前稍微腌制，肉很咸鲜，确实是当地名食；而下脚料的鸡爪，则被他攒起来，十几只特意煮一锅鸡爪粥，给熟客食用，和鱼白汤一个意思。粥里的鸡爪又肥又大，吃起来有饱满感觉。

鱼白汤浓于一般的煲汤，高燕来说自己一点油都不放，甚至佐料都没有，就是要这个效果，汤虽然没有盐，不过药材的香味成就了另一种味觉体系，据说吃下去大补。这又是惠州饮食的一个传统，重视滋补，起源于罗浮山地区的道家传统。高燕来带领我们去他熟悉的山里人家找食物材料，确实与外界参观团不同，几乎每道菜都讲究来历：比如野生的小黄鳝用来红烧，是补充气血的；出水就死的黄尾鱼，则是养正气的好材料，一定要红烧，才能蓄积体内的气息。甚至最普通的芥菜，在罗浮山也是与众不同了，这里出产的芥菜是用来煲汤的，名字也改成了罗浮菜，说是只有这里的出产才可以入汤，入口后无渣，特别适合清补，能滋润肺部。地方主义哪里都有，具体到食物上，就是说自己家乡的好，但是，我所见过的惠州人更特别，每种食物材料都精心划分，具体的烧制方法也各有不同，背后还有一套庞杂的养生说法做后盾，他们对食物有种贴心的热情。

包括哪里都见得到的梅菜，在惠

州，也格外被自豪地吹捧：这是我们这里才有的菜。我怯生生地问，梅县不也有梅菜？绍兴不是也有梅干菜？他们一挥手：哪里能和我们的比。

梅菜的春天

原来惠州还真有“中国梅菜之乡”的称号，还是1996年国务院授予的。梅菜是这个城市的标准菜肴，获得了当地人的倾心热爱，显然也是因为这里的梅菜有着长期的种植和食用的历史。

传说中“梅菜扣肉”也和苏东坡有关，也算惠州的“城菜”。不过这种菜肴，附会到古人身上也没多少意思，苏东坡关于惠州饮食的记载，不在肉，在荔枝；他还提到过羊肉，说是去晚了只买到羊骨，颇见流放期间的窘迫。附加到他身上的梅菜扣肉，想来也是不经常食用的菜品——当年这里还是南方荒蛮之地，能有多少吃的？


美食爱好者崔先生正在做一道河鳗烧五花肉

之所以成名，还是因为惠州的梅菜，是真的吃法丰厚。

春天，正是惠州梅菜上市的时间，不少地区有春天吃腌菜的传统，原因是当地春天菜蔬不多，可在物产丰富的惠州春天吃梅菜，纯粹是当地人为了尝鲜——腌菜也有鲜美的。

那天跟胡太上市场就被梅菜的摊位唬住了，各地的腌菜也见过不少，可把腌菜卖到极致的，大概还是惠州吧。随便一个梅菜摊，都有数十种口味不同、腌渍程度不同的梅菜，淡的、甜的、咸的，青绿的、金黄的，彻底干燥的，简直是个梅菜展览架。整个菜场逛下来，就算是个梅菜的秀场。

胡太却都不购买，原来害怕市场上买的不对口味，她们家的梅菜，是在盛产梅菜的矮陂定点定做的。当地是惠州梅菜的发祥地之一，水源很丰富，秋冬之季，晚稻收成后把菜苗种下，40天后开始收成，然后一定用当地的海盐腌，用薄膜盖住发酵，之后再晒再腌，根据大小口味进行分类。甜梅菜要另外加糖，这样才能酿出色泽普遍绿中带金黄的梅菜。胡太说，她喜欢甜的，因为烧肉时候，自然带些甜香，不用另外放糖。

当地人还是习惯用药理来讲究梅菜，说是不燥不湿，特别清甜。最经典的还是梅菜扣肉，双方相得益彰——梅菜吸油，肉则吸取梅菜清香，想到马上就可以吃到最正宗的原产地梅菜扣肉，还是有点小兴奋。胡太用五花肉先上锅煮之，然后趁热在皮上抹酱油，之后放进滚烫的花生油锅，再入水泡软，随即再切片后炒，并且还要蒸，极为繁琐。我也没耐心看，想来想去这种加工只是想促成肉的软烂，这样才能和梅菜的味道融合，设想中肯定味道不错——没想到，最后端上桌的梅菜扣肉却与我们常见的不一样：肉并不酥烂，而是微有嚼头，一块块被梅菜包裹着，必须配合梅菜一起入口，才不觉得肥腻。主人很自豪，说这才是惠州的最正宗的梅菜扣肉，肉里的油是走完了，一点不腻——不过我还是习惯吃更软烂的。话说回来，这道菜里，梅菜是真好，金黄色，油润而清香，并不像印象中的咸菜，完全是可以空口食用的菜肴，一改我对梅菜的认识。

后来在崔先生家里吃到更家常的梅菜肉饼，又对惠州的梅菜加深了认识。崔先生是一家物业公司的老总，有天然的优势：把整幢房子的屋顶当成了自家的菜园，两个老太太被请来帮手，不仅在厨房打下手，重要任务是照顾这片菜园。屋顶上有大面积的水池，养鱼养鸭子还有乌龟。并且移来了许多的养分土，供大量的菜圃使用，一年四季的菜都全了，没有想到在惠州市中心能有这么一片空中菜地。

他热爱做菜，家中厨房的大锅和食堂炒菜锅一致大小，据说只有大锅深锅才能出好菜。更讲究食材，自己种菜的结果，是天然就知道到了什么季节，该用什么材料做菜。厨房也在楼顶，外面就是菜地，他告诉我，到了这个季节，前些天还在吃的小青菜就是不好吃了，白菜也被放弃，干脆就不摘，让其烂在菜圃里做肥料。现在是春韭和芹菜的日子，“不时不食”，

在他这里，是每日遥望自己家的菜园子来确定的。

当然他的条件与众不同。

崔先生有种气定神闲的状态，每天 17 点准时做菜，请大帮朋友来吃，热闹，反正也不缺这点菜钱，外面的饭局完全谢绝，觉得不好吃，且自己家里更放心，连花生油都是自己榨的。一道油炸江里的凤尾鱼，大概是今晚少数几样在外采购的食材。因为现在到了吃凤尾鱼的季节，炸酥了，上面撒花椒粉末，和胡太的黄鱼做法类似，惠州的家常烹饪，说起来花样不多，重点还是食物的来源，新鲜是第一位。

炸完鱼，开始剁肉，准备梅菜肉饼，用刀背在那里细致地剁，不能让筋完全断，那样吃到嘴里就不劲道了。这和扬州人制作狮子头的办法类似，剁好后的肉混杂进去切碎的梅菜末，搅好之后上锅蒸，说简单也真简单，他也喜欢甜梅菜，因为清淡。满满一盘肉饼不用另外加调料，完全是靠梅菜的甜香。

大锅分两屉，上面是梅菜，下面是更需要猛火的腊猪头肉，这道菜也是家庭生产，自己养的猪，杀好了阴干，不能见太阳，一冬下来，正是吃的时节。一般用来做煲仔饭，他今天蒸来是为了我们尝鲜，嚼之有股糯香感，用来配在米里，应该更好。

还是梅菜肉饼好，好到我几乎忘记了满桌别的菜肴。因是家常菜，主人几乎没有着力推销，人人顺其自然地夹了一块放在饭上。其实空口吃也香，梅菜不咸，又有腌菜独到的芳香，一盘子瞬间就被消灭了。比起精心制作的红烧全猪、碌鸭（碌，一种小火慢慢焙熟的制作方法），都要吃得干净，家常菜之所以能随时出现在餐桌上，还是在于味道系统的实在，有种平铺直叙的食物美学观点，总是相处，也不厌倦。

一般的做法是，炒蚬肉时候，边炒边加入剥壳时烫蚬所出来的汤水，整个菜会浓郁水润很多。

萝卜和满桌春点

所谓烧全猪，是选择猪内脏的各个部位，外加猪肉进行红烧，这是主人做的最精心的一道菜，准备了许久，最后上桌是把烧好的各个部位切件加热，上面浇浓厚汤汁，这道菜依稀有中原菜肴的影子，和惠州注重清淡的饮食体系不尽相合。后来才知道，这道菜是年菜，确实有可能是客家菜保留的老祖宗的年节仪式——主人让我们这日吃，并不完全是为了上面的肉，而是为了下面垫着的萝卜。

与北方气候不尽相同，这里的气温实在不会太低，可是蔬菜的长势和好吃程度，却与北方相差不太大。从入冬开始，惠州人开始吃萝卜，因为萝卜水分充足，又是清火降火的食物。一直吃到春天，这是这种蔬菜的收尾季节。原来春天不仅要吃那些萌生的







崔先生制作的菜肴：（左起）韭菜小河虾，碌鸭，油炸凤尾鱼

植物嫩芽，也要把即将结束的植物块茎吃个饱足。惠州的春天，事关萝卜的菜和点心空前的多。

这猪肉下面垫烧的萝卜，切块非常大，足足有婴儿巴掌大小，因为吸收的肉汁很多，有股丰腴的香。不过还是能辨别出萝卜自身的质地，按照惠州话说，就是回甘——形容茶汤的专业语汇用在这里，却不算过分，甜美不是外加的，就是自己携带的。

这种快过季的蔬菜，在这时候产量并不降低，反倒是多，怎么消化？细细研究起来，惠州的萝卜，在春天几乎进入了全面的食用期。各种咸点心里，一定要有它的影子。想起了胡太给我们准备的主食濑夹，大片的萝卜和晒干的小海虾煮成汤，还在里面加上芹菜末和肉末，比外面销售的要讲究，浓浓的一大碗，是熟悉的北方冬天的汤羹味道。

在这里却是春天的下午点心。主人往往炖好这锅汤，到了下午有点小饿的时候，往里面加在锅边烫熟的面片或者米粉片，热热地盛在碗里，不太饱，吃了很舒服。据说起源是乡下亲戚来城里走亲访友，因为天黑前要赶回家，下午三四点钟，城里的主人一般会煮这么一锅半点心半正餐的食物，让亲戚吃了再回家。不过想来想去，大多数人吃它的用意，关键还是趁萝卜下市前，尽量消耗掉，美美地吃上一次。

罗浮山的萝卜大而甜。山民们摘来野菜，主要是野茼蒿、野芹菜，简单清炒，就是一道菜。他们解释，这个季节，说是蔬菜多，可是并没有那么繁盛，所以地里的野菜也尽量利用，和盛产的萝卜混合，是道好菜——还是当地的系统，要清淡，要养生，但是不能是一味地淡，要淡而有多种味觉。

与萝卜有关的，还是点心居多：把萝卜擦成丝，混合上刚摘的野芹菜末，还有虾米，包裹在面浆里下锅炸，是惠州当地最著名的小点心“阿嬷叫”——说是炸点心的师傅怕油溅出来伤到围在锅边的孩子，所以欺骗他们说阿嬷叫他们，快走开一点。这个故事倒是很写实。看到高燕来炸这种点心，确实油花四溅，在油温中，白萝卜和虾头混杂在一起的香气开始散开。

如果说这种点心偏于冬季，那么艾角则肯定是春天的食物。所谓艾角，是用掺杂了艾绒的米粉团，包裹咸鲜的萝卜丝食用。

春天食艾，是许多地方通用的食俗，可现在野生艾越来越少，不少区域用别的绿色植物来代替艾草的颜色，惠州倒是不缺，各品种的艾，都被广泛食用。有野外的大艾，和江南五月端午使用的艾类似；也有野生的小艾草，开满小花，味道浓烈，在手上一搓，满手绿。

萝卜擦丝，加上野芹菜末、虾米，裹上面浆下锅炸，是惠州最著名的小点心“阿嬷叫”。

这种小艾，是制作艾角的好原料，把它晒干然后打成绒，与糯米粉和米粉混合在一起，成为制作艾角的原材料。按照道理，这种艾绒一年四季都有，可是惠州人还是喜欢在春天吃到艾角，这种时序感，似乎长在那些在老城市居住的人们的身上。

在惠州的老街上寻找到的老糕点铺，连名字都没有，老板邱瑞国却是奉行着按照节气做糕点的惯例，正在抓紧做艾角，用艾绒和米浆混合沉淀的团子，是深深的绿，并不鲜亮，可是实在。他是惠州城里少有的什么食物添加剂都不用的老糕点师傅，所以老顾客也多，默默等他做好，一买就是几十个。他用艾团包上制造好的馅料：和阿嬷叫类似，不过更多材料更充分，除了渍过的萝卜丝外，他在里面加了木耳、腐竹和芹菜末，还有淡水虾干，包好后的艾角呈墨绿色，不能马上食用，要回家用油炸，或者用开水煮熟，这大概是惠州人最熟悉的春天的滋味了。许多惠州人离开家乡几十年，最想念的就是艾角。

除了艾角，他还做发糕，用惠州出产的黏米磨成浆，发酵一个晚上后，加上白糖，然后装在小碗里，一个个蒸出来。上面自然会豁开口，非常蓬松，用手按上去，很快又会弹成原来的形状，他再用花红磨成的粉末在上面盖章，形成一朵朵小红花。不用色素，是他的原则，这两个糕点红绿相间，是惠州清明时节最应景的食品。他的店开了有20多年，也不想做大，因为够吃够用了，很多人要他多做一点，他也不肯。太累，他不想挣不属于自己的钱，这倒是惠州人的某种状态，悠闲的生活比较要紧。

不过最有趣的惠州的春季点心，并不出在街面，还是出自人家。虽然准备了一大桌菜，可是胡太还是兴致勃勃要给我单独做道点心，名字是“补天穿”——离开这里肯定吃不到，这是一道用于祭祀，让春雨不再连绵的食品。

岭南的春天，往往伴随着雨季而来，整天雨淅淅沥沥的，这时候，人们就开始祈祷雨停了，据说“补天穿”是一种古老的祭祀活动，可是现在很少有地方还在举办，只留下了这道也叫这个名目的点心，用糯米混合粳米粉，在油锅里烙成焦黄的薄饼，里面裹上花生芝麻的碎末，切成小段食用，我刚吃了一口，就被主人要求停下，因为还有庞杂的春宴等在后面。一大桌的食物，显得惠州的春天，真是殷实得太过了。

（感谢深圳紫苑茶馆陈悦诚的协助）



中国国家高尔夫球队指定品牌

全国服务热线：400-113-2288



火夹鳜鱼

苏州春宴：清淡与浓艳

老的农业城市，都讲究吃。苏州是长三角农业文明的中心城市，更是吃得不亦乐乎。

苏州饮食的核心要素是“不时不食”，主要是因为苏州四季分明，加上周围各类食物原料丰足，所以一年四季不愁没吃的。苏州餐饮协会的华永根会长是顽固的苏州菜完美主义者，听说我们要做春天的苏州菜，非常得意，他说不仅做一桌春宴给我们没有难度，就是从春分到清明，再到端午，他都能准备出不同的花样来。

主笔 王恺 摄影 蔡小川

小宴之后是春宴

约华会长，目标明确，就是希望他能布置整桌的春天宴席给我们，他很早就说，稍微等到三月下旬再到苏州，那时候，苏州的物产更富足。

我们先在老苏州酒楼见面，顺便和华会长吃便餐。这家餐馆，过去是陆文夫主持，就是要做传统的苏帮菜，现在老先生不在了，餐厅的风格还是保存下来了：出品的菜虽然比较大众，可也是按节气而来，纹丝不乱。华会长不看菜单，随口点菜，就是目前苏州的土产：一盆红烧塘鳢鱼，一盆清炒的菜苋，外加大锅的腌笃鲜，都是典型的江南这个时节风物，吃得我异常满足。可是华会长还在不断解释，说是粗糙了点，没有让我们吃到地道的苏州这个时节的菜。

原来在他们的餐饮协会里面，还有个不对外的餐厅，工作人员都是退休的老厨师，最擅长的是做传统苏州菜，称为苏州菜的“大师工作室”，基本上是按照时令，所以春宴这个题目对于华会长来说，真是一点也不困难。

过去大师傅有三位，被吃客称为“三剑客”，现在被挖走了一人，只剩两位了。江湖传说为“绝代双骄”，他们的习惯是，每道菜，都做得比外面的大餐馆地道——都是热爱做菜的老师傅，退休了就想显示手艺，工作室也没有什么经济利益，所求者，就是一桌好菜。

我们的春宴就在这里举行。穿过苏州的老旧巷道，走到比较陈旧的餐饮协会的小楼，完全看不到餐厅的影子。华会长带我们一穿，上到另一幢小楼二楼，才发现别有洞天，干干净净的老房子，上面有“过云楼”的题款，仿的是“怡园”的牌匾，里面的大桌上，已经放好了冷碟和一篮子的鲜花，有玉兰、樱花和枸杞枝条，随意地堆放，却都是苏州这个时间刚刚绽放的花。这时候能看出苏州传统生活的审美了，外表即使平常，内里却是不疾不徐，精心布置的小日子。过去苏州的园林里吃饭，要有四香：花香，茶香，酒香和熏香。我们这顿饭，没有园林春色在眼前，可是“四香”却没有因此简略。

碧螺春还没有上市，用的是去年的茶；酒则是苏州当地的黄酒，餐桌旁的博古架上，悠然地点了沉香，在我们到来前就已经熏了屋子。老苏州城里的人们的日子，就像《儒林外史》里面描绘的金陵人，即使是贩夫走卒，都带些六朝的烟水气息。

手写的菜单，比较简单，重点记载了我们要吃的春天时令食材：塘鳢鱼、鳜鱼、甲鱼、酱汁肉、枸杞头、香椿头、马兰头，外加青团，苏州春天必须吃的菜，一个都没少。

这桌菜的首要重点，还是须在清明前吃的塘鳢鱼。苏州人说，过了清明，塘鳢鱼骨刺出来了，就不好吃了。

也就是苏州和周边地区看重塘鳢鱼，有一本上世纪50年代出版的厨师手册，上面清晰地记载着要按照月令来吃鱼：从正月开始，苏州进入了吃塘鳢鱼的节奏，因为这时候，塘鳢鱼开始活跃，在石头缝里探头探脑，准备迎接春天。外面的油菜花也开始黄了，“菜花塘鳢鱼”上市了，无论家庭贫富，最好有此道菜，丰富家庭餐桌。

说活跃，塘鳢鱼始终也不怎么活跃。这是有点呆头呆脑的鱼，苏北人称呼为“虎头鲨”，听起来很厉害，也就是一个比喻，多数“菜花塘鳢鱼”为一两寸长，头大身小，身体紫黑，有黄黑相间的花纹，白长了个大头。

咬到人的时候，会有一圈印子，可是也局限于印子而已，也许是因为身体太小的缘故，牙齿也不厉害。不过，有经验的渔民说，也不能小看了它，有牙齿的鱼都是食肉鱼，牙齿是为吃小鱼而生的。

只要不见光，塘鳢鱼就呆呆地不动，过去捕捉也很是简单，把草鞋扔到水塘里，喜欢黑暗的塘鳢鱼就会游进去，第二天渔民直接捞鞋。现在也还是，躲藏在水边，石头缝里的塘鳢鱼，抓起来其实并不困难，只是产量日渐稀少罢了，今年一开春，价格就已经

1


2


3


4


苏州春令菜的代表：

1. 汆塘鳢
2. 塘鳢鱼炖蛋
3. 干蒸甲鱼
4. 笋腌鲜

一斤上百元。这种鱼，目前还是不能养殖，厨师们均在太湖的渔民那里定购。苏州好在还有太湖，以及周围丰富的水系，能够给餐桌提供源源不断的水产。

现在太湖鱼以养殖为主，包括昂嗤鱼、甲鱼、白鱼，还有白虾，都大规模养。有厨师买到黄黄的昂嗤鱼，一洗，上面的黄色花纹就掉了，养殖的鱼就那么脆弱。

呆笨的不能养殖的塘鳢鱼现在身价颇高。所以华会长定了用“糟溜塘片”做主菜，一条菜花塘鳢鱼，就能片两片肉。满满一盘子塘鳢鱼片，可想而知价格不菲，正适合做主菜。

这种菜，千万不能做糟蹋了，所以老厨师也格外精神，糟油用的是江苏太仓的陈年糟油，《随园食单》就写过，糟油以陈年的为最好。糟溜其实是过去苏州的主要烹饪方法，讲究出锅快，保持鱼肉的嫩，高手才能做好这盘大菜，因为鱼片特别小和嫩，所以要像虾仁一样上浆，稍微过油捞起来后，再把糟油和蒜泥做成的调味料炒过，之后两者一起下锅，稍微一混就起锅，要求鱼片的软和糯都得有一定程度，比炒虾仁还要难得，所以这道菜，考验厨师的手艺。

吃到嘴里的鱼片，果然远胜那些粗大的糟溜鱼片——材料的区别，造成了后面加工和烹饪的系列区别，也造成了口感的区别，这就是本质的区别。

苏州过去大馆子多，所以厨师们普遍有做“富贵菜”的经验，现在他们还是会瞧不起农家乐里面的土菜，觉得小家子气，不好看，这道菜严格地说就是富贵菜。能做这道菜且做得好的，必定出身于大餐厅。

华会长说，还真不是他夸苏州好，但是以他吃过的塘鳢鱼，苏州的最为糯和嫩，是一种当地人特别喜欢的口感。“可能真是这里的水土适合本地动植物。苏州的鸡头米也是，换地方生产，质量就会下降。”

苏州的塘鳢鱼，上过国宴，用莼菜和塘鳢鱼片做成汤，按照华会长的说法，就是传统的“莼鲈之思”。他说自己考证过，所谓的古代的四鳃鲈，和塘鳢鱼长得非常相像。尽管我不能确定，不过听起来，这道菜应该极其鲜美。

但是最鲜美的菜，似乎还不是这道，而是传说中的“豆瓣汤”。光用塘鳢鱼鱼头腮边的肉，加到用火腿和鱼骨熬成的鲜汤中，出锅的时候，略微加点雪菜末和鲜笋丝，苏州人说“鲜得眉毛能掉下来”。因为昂贵和稀少，还衍生出许多故事来。例如说有乡下人进城不知道深浅，点了“豆瓣汤”付不出钱的故事，也有说尼克松访华的时候吃到过这道菜。不过，菜一旦进入传奇，就不太值得称道，基本上只剩口水了。现在苏州几乎已经看不到这样菜的影子，也是因为太奢，缺乏一种适合现代饮食的美食观。

我们宁愿吃淳朴的塘鳢鱼炖蛋，把塘鳢鱼汆过，用汆鱼的汤来炖鸡蛋羹，之间把半熟的鱼放在里面，两种食材能够一同出锅，整个蛋羹多了许多不寻常的味道，细滑的有鱼鲜味的蛋羹很是爽口，这算是典型的苏州菜式，在小鲜美处下工夫。除此而外，还有汆正塘、熏正塘，红烧正塘，均是因为塘鳢鱼过于小，所以整条鱼用来红烧油炸，吃这种小鱼，吃的不是肉，而是那点鲜味。如同华会长在头天的春宴上为我们点的此菜一样——注意，老吃客不会说我点红烧塘鳢鱼，而是说红烧正塘，这是约定的称呼，吃客吃得明白，做的那边，也会格外精心。

这盘糟塘片，很快被一扫而光，席间听说他们过几天还策划了塘鳢鱼宴席，上面这些菜式都会出现，还会有松鼠塘鳢鱼，仿照松鼠鳜鱼的吃法，在塘鳢鱼身上切成花刀，这么奇技淫巧的吃法，也就是苏州人干得出来，我想想，还是别尝试了，不如期待每年一遇的简单的塘鳢鱼炖蛋，胜过不少花招菜。

而按照老菜谱，苏州人二月份开始吃鳜鱼，三月吃菜花甲鱼，都是按季节成熟的东西，只是现在这些鱼以养殖为主，那么老吃客们还应该那么顽固地顺应天时去吃吗？

清鲜簇拥的餐桌

华会长的回答是肯定的。即使是养殖的水产品，顺应时间去吃，也比反季节吃要好，现在螃蟹都是养殖的，可是秋天吃蟹不也是依然进行。今天的餐桌上，就准备了火夹鳜鱼和干蒸甲鱼两道菜。农历二月开始吃鳜鱼，是因为桃花汛到的时候，此鱼正肥美，他们选的是太湖半放养的鳜鱼，采用了最传统的苏式烹饪，火腿和笋切片塞到鱼身的花刀中，那样咸鲜味道才会进入鱼肉。同样是费工夫的菜，现在的一般餐馆不愿意做，宁愿去炸上几百条松鼠鳜鱼，走流水线操作。可是苏州的老吃客们从来不吃，在他们看来，那是外地人来旅游时的必点菜，吃这道菜，对于老吃客来说，是不光彩的。

楼下的两位大师傅果然好手段，鳜鱼整体还是鲜嫩的，并没有用盐腌过。但是和火腿入口的那块，却味道浓郁，把鱼的整体味道弄平衡了。

一条菜花塘鳢鱼，就能片两片肉。满满一盘子塘鳢鱼片，可想而知价格不菲，正适合做主菜。


石家饭店的老厨师毕建民正在做塘鳢鱼

另一道干蒸甲鱼，也是因为养殖甲鱼的质量大不如前而生出来的新制法。苏州人爱吃甲鱼，和塘鳢鱼一样，甲鱼也是菜花时最肥，因为此时甲鱼尚未生产，身体内往往有蛋，脂肪也厚，食客们说，到了初夏，蚊子飞舞的时候，就一定不能吃甲鱼了，因为此时的甲鱼已经老而柴了。据此而来的民间的传说是，这时候甲鱼已经有毒，不宜再吃。

养殖的甲鱼，一般微腥，不如从前的甲鱼，红烧、清炒，怎么做都好吃。面对这种食材，华会长指挥大厨们用干蒸法其实有点像古意的干迫，只加姜和酒，用大火猛催，甲鱼上面盖有一个紧紧的盘子，把甲鱼的原汤都逼了出来，鱼肉保留了自己的鲜味。他们还用黑胡椒炒，把甲鱼出水出干净，干净利落地下锅，上黑胡椒汁，是现在大菜中的必需菜。

吃起来也很清爽，过去甲鱼，还有用冰糖红烧的白汁之法，以及用猪蹄同炖的烂焐之法，现在他们普遍不用，倒不是嫌繁琐，而是各种材料有各种材料的处理办法。

老厨师们确实都珍惜食材，前一段，石家饭店的老厨师毕建民找到了一条野生甲鱼，立刻按照老办法烧八宝甲鱼请客，把甲鱼壳剥离，去掉裙边上的膜，然后把肉里面的白筋也全部清除掉，里面填塞进去火腿末、虾仁、鸡末、笋末等炒熟的八宝，上笼蒸熟，整个菜是一种混合的香味，是苏州菜所追求的数种感觉：肥、嫩、鲜、香。

塘鳢鱼和甲鱼比较挑剔时间，但有些食材，一年四季都不错。就拿太湖虾来说，春天有春天的吃法，夏天有夏天的规则。夏天虾有子了，一定要吃三虾豆腐，把虾子、虾脑和虾仁一起烩在豆腐里；而春天，讲究的是清鲜：苏州菜有“碧螺大玉”之说，就是用西山上的碧螺春的新茶，混合在剥好的大虾仁（称为大玉）一起炒。我暗自觉得，这道菜是不是受了大名鼎鼎的龙井虾仁的压迫创作出来的？仿佛是瞧出我的心思，华会长解释，这道菜，起源于清末的苏州餐馆，用碧螺春的茶叶汤汁，整道菜会鲜美不少，更何况“我们苏州的炒虾仁就是比外地好，上海的水晶虾仁出名，可是哪里能和我们比啊？那虾里面一股腻味，不如我们的小河虾，又有弹性，又鲜美”。他们接着说，有多少上海人来苏州就为吃虾仁。话题一旦进入到苏州美食与外地美食的比较阶段，就没什么可说的了，因为在座的苏州人没有人会认为他们的菜不好。



“碧螺大玉”为典型的苏州春令菜，用碧螺春茶叶和剥好的大虾仁一起炒

不过这道菜作为头盘热菜，还有口彩的意思，虾仁在苏州话里和欢迎有点相象，所以这盘菜一般是头道菜。

野菜的热闹

这一桌上的野菜，把苏州春日的“五头”吃了三个，过去春到江南，苏州人会去郊区寻觅“五头”，分别是枸杞头、马兰头、香椿头、蕨菜头和坟坟头，最后一个还真是坟头植物，苏州人似乎并不忌讳，生老病死的循环，正如四季交替。没有荠菜，因为气候的原因，在苏州，这倒属于冬天的植物，包大馄饨或者炒冬笋所用的。

现在去郊区踏青并且亲手采摘野菜的人已经少了，好在菜场里还大量提供。去到苏州葑门的老市场，乡村妇女们带着大筐，里面堆满了大把的马兰头，辨别方式是微红的梗；香椿是朱红带绿的，枸杞头是微带白毫的清淡，金花菜则是最细嫩的，仿佛一碰就断的样子。也许肉食主义者会觉得这些都是草，可是在一个长久生活在苏州的人看来，这些都是春天的养料，缺少了就不行。

华会长说，很多画家是看到樱花、玉兰、迎春花开了，才觉得是春天来了。他的判断系统不同，是桌子上面，看得到枸杞头、马兰头、香椿头了，才觉得春天真的到苏州了。今天的菜里面，马兰头还是遵循苏州的传统，加糖拌香干，为什么用糖？苏州人的说法是，本来就甜，那就让它更甜吧。在乡下，也有清炒马兰头的，那就一点不放糖，该甜的甜，不该甜的不甜，华会长说，这是苏州菜的法度。

香椿头热水微焯，用来拌水豆腐，喜欢香椿的人，这个时节是无香椿不欢的，一般都是用来炒鸡蛋，可是华会长觉得，既然是春宴，那么这种偏于家常的菜，就不要上桌，还是改为拌豆腐，与北方菜不同，这豆腐很嫩，吃的是嫩椿头与豆腐交融在一起的微妙口感，这也是能带来口腔快感的一道菜。

最特殊的是枸杞头，今天它是热菜一道，楼下的两位大厨制作的是枸杞头滑鸡丝。刚端上来就很诱人，前面几道大菜过去，正需要一点清淡的东西，这道菜上的时间正对，而味道也对，华会长问我，凉吗？苦吗？有点苦，就对了，说明正到火候，微凉微苦的菜叶，被上面撒放的滑软的鸡丝中和了一下，入口毫无困难。后来在别的饭店还想点这道菜，普遍没有，原来滑炒鸡丝也需要手艺，这道菜主



糟溜塘鳢鱼

要吃的是枸杞头，鸡丝不过是配菜，配得好固然好，不好，则菜也毁了，所以一般饭馆子不供应这道菜，要不就是大盘的枸杞头清炒，未免有点苦意。

除了这道半荤素菜，还有一道菜苋，也叫菜尖，其实也就是小的绿菜薹，可是苏州人只吃花未泛黄阶段的菜薹，称之为菜尖。前两天已经在老苏州餐馆吃过一次，再次入口，还是觉得好吃。华会长的苏州人的骄傲又出来了，说是只有苏州才吃得到，这么糯，这么香，外地的菜薹都不行的。没有人反驳，只有华会长的夫人不服。她说自己就不信无锡的菜尖就不糯了，华会长只是含混地用水土问题来对付她。

不过苏州地区，确实是出品好菜尖，也吃得精细，上面的菜尖，只掐到两寸清炒，下面的稍微粗老一点的，剥皮渍一下，清晨用来就白粥，也是春天的固定食品。这种食物，过两天就吃不到了，所以能吃的时候，要尽量吃，华会长说，他家的餐桌上，这几天天天有这个东西。过了春分，就等明年。“虽然今年吃不到了，想想明年再吃，不也是挺美好的吗？”他绝对不吃反季节的蔬菜。

笋也是如此，只吃上一个季节，就此放弃。苏州本地少山区，笋出产不多，大多从江浙、福建运来，可是吃笋，苏州人却有各种巧立名目的吃法。华会长说自己听说最古怪刁钻的，是笋还在地里的时候，把笋劈开，里面塞肉馅，外面裹草绳，然后把草绳点燃，烧完了，肉也熟了，笋汁和肉汁混合在一起。不过太虐杀了，所以流传不广，我们听起来如同天书，只听说虐杀动物的，怎么还有虐待植物的？这吃法也太古怪了。还有炒雪燕，燕子飞回来的节气，是笋暴长的时间，几乎每夜都会生长，这时候的笋称为燕笋，将之和雪菜清炒，有了一道名目清鲜的菜。

不过我们今天还是吃简单的“笋腌鲜”。也就是江南人家到了这个季节一定有的腌笃鲜，苏州人过去吃得讲究，必须是将咸肉和鲜肉蒸熟后再扣到汤锅中煮，保证滋味的厚实和形状的美观。也有全用蒸的，各种肉笋排列整齐，放进上汤，入锅蒸。可是现在也没那么精致了，大锅端上来，求的是汤鲜味厚。不幸的是，我们今天的这锅汤，有点过了火，咸肉煮久了，味道散到汤中，微微咸了点，不过优点还是厚实，不寡。

一般的餐馆，舍不得投料，少放了咸肉，基本靠味精来补充，那样的汤虽然鲜，可是鲜是浮在表面的，厚度是不够的，华会长连声叫可惜，一道好的笋腌鲜，是厚度和鲜美度的混合体，缺哪个都不行，不过他找到了解决办法，就是把这个汤掺杂到刚上的鸡汤馄饨的里面，咸度正正好。

桌上的两块肉

苏州人的饮食很系统，相伴而来的是关于这个饮食系统的解释，每吃一道菜，都得有个说法。比如春天桌上一定有的酱汁肉，说起来就是因为冬天太漫长，吃咸菜居多，所以春天要吃点糖，正好把人的力气调动起来，补充元气，肉一定要甜，要浓，要吃下去就感觉丰盈——在不爱吃放了大量糖来烧制肉的地区，这种说法听起来一定是天方夜谭。

毕师傅说得更滑稽，说是此菜出自堂子里面，春天乏是因为冬天消耗太过，所以要吃糖补补。想来还是因为过去糖不属于可轻易获得的调味品，养成了这道菜的正规性，华会长为我们准备的这道菜，端上来就是满堂彩，红色的肉块晶莹饱满，颤巍巍地趴伏在碧绿的金花菜里面，虽然晃动得厉害，却不至于塌，烂而不失形——讲究的厨师手艺就在这里，谁烧的酱汁肉端上桌放一段，虽然软烂晃动，但是还保持着挺立姿态的，说明火功了得，既不过头，也不欠火候。

不过关的，端上桌的时候，酱汁肉还是原貌，过一会儿就瘫成一堆，这种肉吃起来，会觉得腻，因为肥肉已经化成油了。

火功好坏还是要看吃口：吃进去的酱汁肉，有点弹性，不要求入口就化，可是一咬，口中全是油润的感觉，因为肥瘦紧密结合，并不觉得腻，这是真功夫。觉得油了，赶紧配下面垫底的金花菜，因为筋筋梗梗多，所以特别适合刮掉口腔里的油，两者是固定搭档，比影视产业所策划的情侣档还要顽固，几百年都这么吃下来了，春天苏州餐桌上的金花菜，基本不会单独清炒。

所谓金花菜，其实就是上海人所说的草头，上海吃草头，大火炒再加几滴高粱酒，或者单吃，或者陪伴着红烧大肠一起吃，成为名菜“草头圈子”，应该也是从苏州的酱汁肉垫草头化来的。

这道菜，说起来其实是家常菜，主妇都会做，买来好猪肉，稍微过水，然后放入必不可少的红曲粉、茴香和冰糖，旺火转小火最后再收汁，烧得好与不好，都是下饭的好材料。过去苏州有专门提篮子卖“酱汁肉、肉百叶”的，说明这道菜不是厨师的专利。苏州人过日子有重点，既讲究营养，也不愿意奢侈浪费，一般就让小童拿大碗出门买几块，提醒要多点酱汁，回

红色的肉块晶莹饱满，颤巍巍地趴伏在碧绿的金花菜里面，虽然晃动得厉害，却不至于塌，烂而不失形。

家后再把一块肉分成几块，专门用来拌饭，肉香渗透进去，这时候加上一点草头，一碗清淡的莼菜汤，就是一般百姓的春天家常菜。现在这行当消失了，可是这几道固定的春天搭配，却还在老苏州人家的餐桌上。

餐馆里的厨师，愿意展现手艺的，除了烧酱汁肉，也烧樱桃肉，成为春天餐桌上的另一道肉菜。其实按照传承，肯定是樱桃肉更有历史，苏州的老菜谱上记载有“果子肉”，并不是用果子烧肉，而是肉成果子形状——樱桃肉就是，一大盘红艳艳的肉端上桌，就在上桌前用一把小刀，快速切开上面的皮和肥肉部分，颗粒大小如樱桃，煞是好看。吃口与酱汁肉类似，难就难在这么大块的肉，烧制过程如何能保持完整性。

会者不难，其实厨师是先用大锅烧肉到七成熟，然后装入小锅，下面垫菜心或豆苗，大火加工，也有蒸最后一道关的，猪油在最后关节走光，整个肉肥而糯，有人喜欢樱桃肉的肉香，觉得胜过酱汁肉，其实都是甜咸相交，入口酥烂的红烧体系。细究起来，因为樱桃肉里面不放香料，突出的是猪肉的本来味道，所以有人觉得更浓香，当然也是因为选择的猪肉好。

两块肉，红曲粉不能少，这是自然发酵的红曲米，按照当地吴门医道的说法，这种红曲吃后降脂轻身，算得上医学进入食品的老例。

再想想，一桌清淡的春菜里，有这么一块红艳的、扎实的烧肉，无论就色彩还是养分，也算搭配得当，这就是民间最基本的饮食美学。

作为余兴的青团

到了苏州，不能少的春天的点心是青团。华会长为我们的春宴准备了三道春点，一道是小块的玫瑰糕，上到第三道热菜后就上了，因为前面的菜咸，需要这小块的甜点心来过口，也是苏州老店黄天源的出品，玫瑰馅只是点缀，略增色，并不甜，吃到的是米粉糕点本身的香味。第二道，人人赞美，是典型的时鲜菜，韭菜春包——吃鸡蛋炒韭菜未免有些平庸，所以把鸡蛋、昨天刚摘的韭菜和少量的虾皮调成馅，然后放在薄皮里包裹油煎，其实是放大版的春卷，但是油温控制得好，只微微酥了饼皮，如果做韭菜春卷，就有点太浓。

春包里面，整个韭菜的鲜香程度更突出。也是出自楼下的两位退休大厨。其实餐桌上，许多微妙的感觉差别，都来自厨师的功底。

结束的点心，还是黄天源的青团，老总亲自从早上的加工车间运来，染汁所用的青色，来自一种水分充足的浆麦草，是专门雇人在昆山正仪种植的，现在苏州的野生艾草几乎绝迹，过去那种深色的艾草青团也就看不到了。里面的豆沙馅，也是猪油拌的，传统的重糖重油口味，江南的点心，似乎逃不掉猪油。

后来在石家饭店吃青团，味道比黄天源还要古老，原来是他们自己加工的，毕师傅讲得有趣，他们的青团也是用浆麦草做染料，大量的浆麦草榨出汁水来，颜色开始时是碧绿，然后变深，最后有可能变成乌绿。那是人们不太欣赏的颜色，青团，还是强调碧青的色泽，这时候要加少量的石灰，功效如同洗照片的定影剂，瞬间，青色凝固，成为一种绚丽的翠青，用在点心里，分外诱人。有人觉得石灰有问题，可是有人偏偏喜欢那点石灰和青草融合后的涩感，在舌尖上跑步似的，瞬间就没有了。

石家饭店的青团还有点不同，豆沙馅里有大量的猪油碎块，一丝丝的白色，蒸后并不消失，吃起来有点肥腻。猪油丁本就是切成方块，用糖腌后放在馅里，蒸出来透明，一口口吃下去，油润而不腻，这是传统的苏州糕团的样式。


酱汁肉上桌后，虽然软烂晃动，却仍保持着挺立姿态

《三联生活周刊》2014 年更多精彩，订阅更优惠

2014 订阅全年净省208元

全年52期，零售单价12元 | 订阅单价8元 | 订阅年价416元

内容更全面、深入地关注社会、经济、文化等多方热点
一支高质量的主笔、编辑、记者队伍，更加大采访成本投入，更强调原创性
可读性更强，内容更丰富，涉及投资、理财、收藏、家居、健康 ……方方面面的实用生活指导
一本高端综合类周刊承载更多理想，以坚持不懈的成长回报读者厚爱，证明自己值得期待

















三联生活周刊荣获

我国新闻出版领域最高奖——第二届中国出版政府奖·期刊奖
国家新闻出版广电总局颁发——中国“百强报刊”
中国期刊协会颁发——新中国 60 年有影响力的期刊

邮发代号： 82-20 / 拨打 11185 上门收订
委托声明： 三联生活周刊订阅服务由邮政部门独家代理，未委托其他机构订阅本刊。
杂志社咨询电话： 010-84050425 / 84050451
联系信箱： dzfw@lifeweek.com.cn



北京王府井东华门夜市的小吃一条街（摄于 2008 年）

昔日北京的春日饮食

李宝臣，1949 年生人，1982 年毕业于北京大学哲学系，退休前任北京社科院研究员，从事京师文化以及明清政治制度史、礼制制度史和民俗史等方面的研究。李宝臣的家族是旗人世宦，幼年随大人社交的经历，让李宝臣见识并体验过旧时候的饮食讲究。在他看来，能够成为“吃主儿”的人，必是儿时就加入美食的行列，体内已然根植了对美味的记忆，这是成年后恶补不来的。现在，他的一日三餐却简化到仅是“到点吃饭”，他解释说：“随着岁数的增长，虽然对美味仍存着年轻时炽烈的心情，但是又觉得不过如此，无甚大的趣味。饮食还是应该回归到延续生命的本意上。”

口述 / **李宝臣**　采访整理 / **张诺然**



（江心 摄）

初春的麻豆腐

整个春天，初春是北京食物最短缺的时候。

炒麻豆腐是北京人在初春一种很重要的菜品。用的是羊尾巴油，先炼油脂，但不能煸得太苦，拿出来，然后下麻豆腐（和事先煮好的）青豆、黄豆、胡萝卜丁、口蘑丁。讲究的是分次往里兑豆汁儿，不然就兑水。为什么过去老北京有句话叫“炒麻豆腐大咕嘟”呢？就是说，炒麻豆腐的油要大，但一定得是微火，让它一直处在沸腾状态。随着咕嘟，随着往里兑豆汁儿或水，最后咕嘟到那油都从麻豆腐里渗出来了。在将要出锅的时候把刚才煸的那个油渣加进去，然后倒在碗里。撒青韭，浇上辣椒油，这辣椒油不是现在常见的粉状辣椒，是炸辣椒段。这是通常的炒麻豆腐。据说马连良先生家做的，极为地道。当然兑豆汁儿是讲究的，一般的都是兑水。

满洲人特别喜欢吃羊尾巴油炒麻豆腐，麻豆腐若是用素油炒，就得搁黄酱。先在油里把黄酱炸一炸，然后下麻豆腐，兑水。麻豆腐的材料还是那些，你要是没那么多种，总归得有黄豆或者青豆。出了锅也是撒青韭和炸辣椒。

过去北京旗人有种食俗叫“吃包”，好多人认为“吃包”是满洲人带来的，实际上是老北京的传统吃法，明代就有。明朝宫里到了春天吃这“包儿”，用的是莴笋叶，叶子大，各种炒菜拌上米饭，用莴笋叶包起来，手拿着吃。老北京炒麻豆腐也拌上米饭，拿白菜叶儿包起来的吃法，据说很受慈禧太后喜爱。

春饼、伙菜与酱肉按平中间涂香油，两张合一起，擀开成薄饼，在饼铛里烙熟，吃时揭开，内面先抹酱，再放上葱丝，搁酱肉等，再加菜，主要就是伙菜，然后卷起来吃。

“伙菜”，现在流行称“合菜”。为什么要“伙菜”？就是搭伙的意思。人聚在一块儿吃饭过节，菜品必须丰富，重要的是量一定得大，为什么得有这伙菜，原因就在这儿。这个伙菜过去不是放在盘子里，是用特别大的海碗，里头就是粉丝、肉丝、豆芽、菠菜、青韭。菜品实际上就是肉丝、粉丝、豆芽、菠菜、青韭的什锦混合。

怎么做？葱姜炝锅煸炒肉丝，然后下黄酱煸炒，旗人爱吃黄酱。这个传统应该源于宋代女真人。女真人在当时的饮食是非常粗糙的，一般就是肉大块煮熟，自行切割蘸酱或盐食用。

酱煸好后兑汤，之后下泡好的粉丝。现在的粉丝都不经煮，纯绿豆粉丝是很经煮的。待粉丝胀开，下豆芽，翻炒之后下菠菜，出锅撒黄韭。若是甜面酱不够甜，在香油之前，稍微搁上点白糖上锅先蒸，蒸完再淋香油，葱切细丝。春饼的这些菜都是在春天比较好的饮食，但基本上没有地里长的东西，都是温室种植的。

酱肉有两种，一种是你家里头自制的，一种就是到大盒子铺买。老北京说的大盒子铺实际上就是过去的熟肉店。比较有名如东四的普云楼、东华门的金华楼、护国寺的仁和坊，西单的天福号。过去交通不便，人们很难远距离购物，也没有哪一家酱肉铺能够通吃全城的。好在过去的买卖不论大小，大都中规中矩地经营，即使一个普通的猪肉铺，做出的酱肘子，味道也不错，我幼年时，居住在东城现在的金宝街一带，我家附近的椿树馆的酱肘子、熏鸡、酱鸭，做得都不错。盒子铺有一个分格的圆漆盒，你买很多样，店家给你切好码在格子里，盒子铺的优势就是熟肉种类多，可以外送。

吃春饼讲究所有的熟肉都要切成丝，其中最主要的是酱肘子，再小肚儿、炉肉、清酱肉、酱鸡、熏鸡、酱鸭、咸肉、叉烧肉等。叉烧肉有京式、南式与广式之分；炉肉实际上是烧乳猪的变种，若不是宴会，整只猪一次用不完，就取嫩猪肥瘦相间的嫩的部位，切成方块来烤，俗称“烧方”。炉肉熬白菜倒是春天里一道不错的汤菜。

清酱肉现在很少有人提起了，俗称叫“京式火腿”，制法跟火腿一样，都是选猪后腿，剜成“元宝”，先搁缸里用盐腌，也得翻缸。腌一些日子后，拿出来稍晾再往里头倒酱油，还得每天翻缸，如此再腌制若干天之所以叫清酱肉，因为老北京把酱油称之为清酱。腌完后挂起来晾干，吃的时候要煮。清酱肉吃起来的感觉比起酱肘子要硬，因为饮食讲究软硬搭配，粗细搭配。

咸肉就是盐腌猪肉晾干，跟南方

流行的腊肉如出一辙。咸肉也好，腊肉也好，清酱肉也好，火腿也好，都是由于食物保鲜技术落后而产生的。我年轻时在雁北插队，难得吃上一顿猪肉，为解馋，有时与同学到大同饭馆吃的溜肉片，从来都是咸肉做的。过去火腿是美味，现在人们提倡健康饮食，大都抵制腊味与多盐，反而没什么人吃了。

总之，吃春饼主要就是伙菜，没有其他的肉类最好也要有酱肉，没有酱肉，那么就用摊黄菜替代。或者就只用粉丝豆芽素炒伙菜也是有的。

这春饼多大呢？春饼在过去一般称之为薄餅，现在很多人认为春饼就是吃烤鸭的那饼。其实不一样，烤鸭的饼小，因为只卷烤鸭那一样东西，再添点儿酱和葱丝，夹上两片鸭肉这么一卷。春饼里头有很多菜啊，一次都搁全，得十几样东西呢，若是真如吃烤鸭的那种薄饼，你想这里头才能加多少东西呀。这吃春饼讲究的就是吃“足食”。过去不管上谁家吃春饼，主人都说“多搁菜，多搁菜”。



（捕风捉影 摄）

北京姚记炒肝店的特色小吃：卤煮火烧、炸酱面、炒肝、灌肠、麻豆腐

春吃秋菜

北京立春后天仍然很冷，地里没有物产，过去除了皇帝，老百姓们无论穷富，都以储存菜和腌菜为主。

这初春正是青黄不接的时候，腌菜就显尤为重要了。常见的腌菜就是雪里蕻与疙瘩头了，此外还有芥菜、水萝卜、青萝卜、辣椒、柿子椒、芹菜、香菜……只要是秋菜下来的，大部分都是可以腌制的。但得等到立冬后才开始腌，早了天气热，容易坏。储存菜也是如此，储存菜多是根茎菜，大白菜是唯一能够过冬的叶菜。拿雪里蕻与疙瘩头来讲，生熟都能吃。雪里蕻熟吃可以肉炒，也有雪里蕻炒豆腐，雪里蕻炒黄豆、青豆，雪里蕻炖冻豆腐等许多样。疙瘩头生吃比较多，切丝切块切片均有，放香油或花椒或辣椒油，熟吃疙瘩头普通的就是切丝与肉丝、黄豆炒在一起出锅后放葱丝。讲究一点的，切细丝用水去咸味，攥出水分晾至潮干，然后放酱油腌，炒法也是肉丝黄豆，但只要加白糖和料酒。

腌菜的学问在“翻缸”上，到了多少时间就得翻缸，腌菜若是到了时间不翻缸散气，就容易变质。

要是天暖和了，这咸菜缸也要起黏儿，就要尽快处理剩菜和咸汤了，能剩的一般都是疙瘩头，北京有种菜叫熟疙瘩，就是因为这个咸菜缸要起黏儿了，于是就用缸里腌菜的原汤兑上水，搁上大料、桂皮等香料，煮这疙瘩头。过去好多腌菜都不怎么洗，而且这缸在室外，风吹日晒也脏着呢，要澄泥，得不断地熬煮。熟疙瘩特别咸，所以容易保存，差不多能一直吃到春末夏初，新鲜菜都陆续上来了，咸菜就变得不那么重要了。盐汤也不能倒掉，再经过过滤、熬制、沉淀，把咸汤倒在一个坛子里保存。在咸汤中浇炸花椒油，就成了吃面的咸卤，那是极咸！中国过去食物短缺，民众生活甚苦，讲究物尽其用，没有什么可以浪费的。

吃酱瓜就得稍微有点经济实力了。过去大兴秋天产一种黄瓜，瓜身有五条棱，叫“五道眉”，体格小，籽少。用这种黄瓜腌制的酱瓜特别脆。旗人过去炒酱瓜，最早的时候是山鸡丁炒酱瓜丁，后来山鸡少了，就改用里脊丝炒，出锅时淋香油，撒葱丝放到瓶罐中保存，节后可以吃好多天。

“洞”里的菜，树上的“菜”

春天是食物短缺的时候，食品基本很少有青菜。时令的、比较新鲜的菜也莫过于是青韭、菠菜还有黄瓜。这几样东西其实都是“暖洞子”里育的，洞子又叫暖房，相当于今天的温室，北京在元朝时候就有，规模比较小，明代就成熟了，宫里头好多食品都是洞子育出来的。北京的暖洞子主要集中在黄土岗，在整个冬季以及“春荒”时节，这种“洞子菜”弥补了没有鲜菜上市的空缺。但是，价格昂贵，非一般人能够经常想用。那青韭，食指粗那么一点，差不多就得一两毛钱呢，我上小学时，一个学生一天的饭费才合三毛钱。青韭现在没有了，过去叫细毛韭菜，特别细，不是深绿，是浅绿色。青韭闻起来的味道也是在所有韭菜中最香的。

豆芽也是春天的主要食品。比如炸春卷，无论肉末的也好，素馅儿的也好，里面主要还是豆芽。要是素的，就是豆芽加些时令菜，比如搁点胡萝卜丝，通常要有青韭，若是没有青韭，可以搁

点韭菜或者蒜黄都行。如果是荤馅，先把肉末加酱炒熟备用，包制时先放肉末再放青韭，或者搁上几根豆芽、蒜黄、韭黄，总之里头的料一定不能太多，因为春卷的皮特别薄，若是绷得太紧，容易外面炸脆了，里头还没熟。

青韭之类鲜菜是洞子里育的，豆芽是用水发的，豆腐是水磨点制成形。整个春天，自然生长的，就是清明那几天的香椿，接着是各种树芽儿，比如榆钱儿、柳芽儿、槐花、藤萝花……

榆钱儿也好，柳芽儿、花椒叶也好，都相当于是菜。比如榆钱儿糕，老北京好多人都吃过，做起来很容易的。榆钱儿从树上摘下来洗干净控干待用，可以是白面，也可以是玉米白面混和的，总之做发面的。发面使碱加白糖，调成糊状。将榆钱掺入面中或撒在表面，上锅蒸熟。还有藤萝饼，有点心铺做的翻毛藤萝饼，有饭馆如中山公园的来今雨轩的藤萝饼，有自家应时制作的，做法大概是把藤萝花摘下来，洗完后先用糖腌，然后加猪油或奶油或肥肉丁拌成馅。点心铺的方法更复杂：面粉和成猪油酥面与水油面两种，各揪成剂子，按平叠擀开，叠起再擀开，反复几次，然后包上馅料成小饼，再烤制或烙制。我小时候吃过，说实在的我不怎么爱吃。现在的人们把过去的这些东西想象化和美化了，当时人没把这些当成什么好东西，就好像现在人讲究喝各种粥，过去是穷人才喝粥的道理是一样的。树芽儿通常被认为没法吃，但在春天的北京，这些都可以成为食品，这也说明地里确实没有什么可以尝鲜的了。

作为春天的最佳食品，我认为莫过于炸酱面。这炸酱面一年四季都可以吃，但吃炸酱面的最佳时候，就是春天。因为吃炸酱面有两样东西，一个青蒜，一个香椿，春天是这两样菜刚下来的时候，菜嫩。酱要炸透，面要筋道润滑。

我小时候到一些同学家吃那个炸酱面，那酱是很咸的，在炸酱时还要放盐。为什么要放盐？这就是让你每次吃面的时候少弄点酱。过去一包酱一毛六，那就很便宜了。可一顿炸酱面一家十多口人也不够吃的。所以一定要放盐，这样每人取一点儿就够了，多了齁死你。

“臭”的海味

黄花鱼在清朝叫“石首鱼”，过去北京吃海鱼的机会很少，甭说百姓了，第一网鱼进贡宫里头，往往都是臭的。从渤海打上来，通常得一个星期才能到北京，时间长，路途远，保鲜技术不行。当然发臭并不是说坏了。崇文门税关每年三月进贡石首鱼。清末有个吏部郎中叫何刚德，在他写的《春明梦录》提到“岁供石首例相沿，远至艰难味不鲜”，说他曾吃过御膳房做的黄花鱼，在当时就是幸事，但味道“甚逊”。因为何刚德是福建侯官人，家在海边，是吃过新鲜的，所以他认为这鱼不好。可对于北京人来说，见过的鱼就是这样的。

老北京做黄花鱼，最简单的是侉炖，就是鱼不炸，葱姜蒜炝锅放酱油兑水成汤，放大料、桂皮、花椒等香料，把鱼搁里头炖，这样省油。还有干烧、红烧、糖醋。我们现在常吃一道菜叫“松鼠鳜鱼”，据我所知，这种做法过去最早用的不是鳜鱼，是黄花鱼。北京过去一家有名的淮扬菜馆，在东安市场的“森隆”，有道名菜叫“松鼠黄鱼”。黄花鱼从中间片开剔出大骨，皮朝下，肉朝上剔上花刀，之后用水冲一下，鱼肉上划过的纹路就散开了。再蘸上面搁锅里炸两次，出锅浇上糖醋汁。现在做松鼠鳜鱼淋的是番茄汁，与松鼠的毛色相去甚远，有负菜名。糖醋鱼可以这样整条做，也可以做糖醋鱼块。黄花鱼还有一种做法叫“炸瓜枣儿”，就是用黄花鱼肉剔骨、切块、调味、包浆炸的。还有一种做法来自江南，叫牛奶黄鱼，用猪油将鱼炸透，然后放水加白胡椒与雪里蕻滚煮，直到汤成奶白色，这道菜也别有风味。

过去的黄花鱼稍大的也就是一斤多点儿，鱼绝对不能吃一斤半以上的，大鱼的肉必是老的。

“吃馆子”

春天倒是“吃馆子”的季节，因为青黄不接，吃馆子能稍微丰富点。那种家里趁厨房的主儿自是不必，一般的富户，家里厨房不大，备不了那么多东西，所以到馆子换口味。

饭庄向来是以鸡鸭鱼肉为主，海味也都是干货，所以不受季节影响。但要是配青菜的东西，那就不一样了，所以去吃饭也会根据季节来点菜。比如到这个时节进饭庄，你说“我来个葱烧海参！”人家跑堂就知道你是外行，肯定得照着那贵的菜给你多介绍几个菜。现在一年四季都有葱上市，那时候春天就没法做这道菜，关键是葱不行。

春天可以吃春笋，过去北京的淮扬菜馆，材料都是靠运河从南方往这边运。春笋也是，好在它耐放。春笋若是炒不好，你吃着麻舌头。所以炒春笋必须油要少，先煸，煸透了，把它的那个麻劲儿给煸出来。

还有烧鸭豆芽。烤鸭烤完了总有卖不完的，那就做成丝，然后炒豆芽。这豆芽一定要两头掐，所以叫“掐菜”。为什么要两头掐去呢？一个是为了美观，而且豆芽的头也没什么营养，根部的须子又长，所以过去讲究的是炉鸭掐菜、熏鸡掐菜，还有白鸡掐菜，就是卤的咸水鸡。这都是春令时节的菜。

结语

世间有两样东西是在纯书本里得不到的，一个是古玩鉴定，一个是吃喝。吃喝本身来讲，应该是经验之识。袁枚在《随园食单》里讲过，吃喝不要“耳餐”。没有体验过，导致别人说什么都信以为真。之所以会信，是因着人们对饮食的愿望以及附加在饮食之上的社会价值、经济价值、名誉价值等等，这实际上已经离开吃喝的本意了。但作为烹饪技术，还是要讲究的。



赤小豆粉葛煲鲮鱼骨。最家常的材料，却是最应季的春日祛湿老火汤

广州：春日古早味

也只有岭南人民的吃，称得上丰富而勇猛。花果根茎、飞禽走兽、鼠蚁蛇虫，自古皆可入馔，有一种兵来将挡、水来土掩的气势。如此大无畏的一顿胡吃，偏偏还又吃出了“不时不吃”的讲究，再一次证明，美食是经验的累积。

主笔 王鸿谅　摄影 贾睿



杏花雨·老火汤

到广州的第一天就遇上下雨，接连七八天，依旧是雨。偶尔密集地落一阵，也就十来分钟，势头一收，丝絮一样地飘，沾衣不湿，拂面不寒，撑不撑伞都没区别。雾气氤氲着，天光也变得不明晰，温吞吞的，半梦半醒的样子。被早茶安抚着，胃先醒过来，一天好像才会醒过来。圆桌围坐，小笼包点摆满，工夫茶沏上，纵然满堂喧闹，也守得住不徐不疾，粤式早茶的仪式感，就是有这种以不变应万变的气度。早餐就如此丰富，春天当季的菜色，想必也是让人眼花缭乱的，我这样期待着，然后，却发现这是个难题。

“广州的四季，要是说到吃，最丰富的是冬天，养生进补，春天反而是没有什么特点的。”劳毅波仔细想了想，给出的答案让我颇为惊讶。他的本职是旅游策划，因为走得远见得多吃得广，总能给本地媒体一些耳目一新的资讯，他又愿意花心思探究，收集了本地民俗资料，渐渐成就了美食达人的地位。他不仅是“考据派”，还是“实践派”，报纸上有他的烹饪专栏，写典故，买原料，洗、切、炒，全部自己来，一边做一边拍，图文并茂，自得其乐。

劳毅波背着双肩包过来，指着水雾蒙蒙的天：“三月的广州就是这样，雨水多，湿气重，特征不分明。”这是实话，广州的春天很难用颜色来区分，这里一年四季都是绿的。当判别指标变成雨水，广州人引以为傲的“不时不吃”，在春天里就变成了一条金科玉律般的养生法则——祛湿，最能体现这个主题的，自然是老火靓汤。广州人对于煲汤的热情，不仅是喜爱，简直是信仰。劳毅波说：“这边的父母，叫子女回家吃饭，不是说吃饭，而是回来喝汤。”

各种相生相克的药材与食材搭配，大约只有在岭南人家的厨房里，才会普及成为生活常识。但凡上了些年纪的本地人，耳濡目染，心里都藏着一本汤水养生经，捧出煲汤的大陶罐，个个都是少林扫地僧。现在广州的超市里都有配好了的煲汤料，不过老饕们是不屑的，能从眼花缭乱的材料里，挑选出自己的搭配才见功力。“春宴”的考题自然难不倒劳毅波，他迅速列出了四五种春日靓汤菜单，并且决定亲自下厨，给我们做一道“赤小豆粉葛煲鲮鱼骨”。他觉得这个搭配，寻常又复古，它存在于老广东人的日常生活里，却消失在大小餐馆的菜单上。“赤小豆的作用是祛湿利水”；“粉葛是广式煲汤里百搭材料，清热解毒”；“从冬至到清明，都是广东的渔获季节，这个时候的鲮鱼水分少、胶质多、口感爽滑，菜市里就会有专门做鲮鱼滑的，把鲮鱼去骨剔刺，肉做成丸或者滑，剩下的鱼骨，用来煲汤是祛骨火的好材料”。

每一种搭配，归根结底，都是药食同源的中医理论在主导，这是粤式老火汤的神秘根基。一牵扯上中医，好像就会进入一个水火不容的辩论场，信者恒信，不信的觉得一派胡言。在岭南，这个论题完全是中医的主场。“我到北方出差，很多城市的中医都是萎缩的，可是在我们广东，中医一直很兴盛。”这种差异，广东省中医院的老医师余自强感受很深刻，他在本地报纸上开了汤谱专栏，根据季节和天气，每日一款，已经持续了9年，被称为“岭南汤王”。他的《二十四节令养生汤品》，堪称岭南主妇们的厨房宝典。从立春、雨水、惊蛰、春分、清明和谷雨，他给出的36道春日汤品，许多都是餐馆菜单上无处寻访的：木棉花炖水蛇、灯芯花鲫鱼汤、老桑枝鸡肉汤、白胡椒猪肚汤、鸡骨草田螺汤……这个时候，就更觉得煲汤是一种信仰，是家的指引。

余自强告诉我：“广东汤主要以省、港、澳和珠三角一带的汤品为主要代表，当然也包括粤西、粤东、汕头和粤北等地，以及海南的汤水，因为过去海南属于广东。”在余自强的理解里，“广东汤最大的特点是清润、可口、淡咸”。常用的烹制方法，除了煲，其实还有“炖、滚和烩羹”。“春秋两季一般用羹汤，因为香滑；夏季一般用滚汤，因为清润；冬天一般用炖汤”。至

于煲汤，是最万能的，四季皆宜。这种对汤的热衷，有一种地理上的解释。佘自强说：“广东地处亚热带，气候非常炎热，是非常需要补充一些水分的，汤就是最好的水分，而且营养很充足。”但这其实并不足以解释广东人对汤水属性的执著。“春天比较潮湿，就需要祛湿的汤水；秋天比较干燥，就需要很多润燥的汤水。”“大家喝汤的时候都会关心汤水是属寒性还属燥热的，但广东汤的搭配，特点其实是不寒不燥，不会油腻、不会燥热也不会寒凉，最大的特点是清润可口、很鲜美。”佘自强笑说，“大概因为我们广东人是又怕死，又爱吃，养生很重要，口味也很重要。”我倒觉得，煲汤很能体现广东人在吃上自古以来的勇猛，无不可搭，无不可炖，盖子一合，内有乾坤。

劳毅波带着我们去龙导尾的菜场挑选食材，这个奇特的地名，据说是“龙尾道”的误传，不过从清代就错了下来，位于珠江南畔的海珠区，也就是广州人所说的“河南”。打车到漱珠桥，昔日的漱珠河已经覆盖上水泥和石板，成了地下暗流，但“红砖、绿瓦、青石街道向晚”的风景还在，河涌通达的旧日岭南水乡风情，在这里留下了最后的剪影。桥下就是集市的起点，一条长长窄窄的石板街，连接着迷宫般的胡同小巷，纵横交错的织成一张网，网住了50多年的旧时光。沿着湿嗒嗒的石板街一直走，凉茶小吃、日用百货、瓜果青菜、鸡鸭荤腥一应俱全，乱中有序，粗糙而真切，拐过一个街角，在葱蒜青菜和鱼虾之间，居然还出现了小小的一角花市。


赤小豆薏仁炖生鱼

最齐整的还是汤料摊，装在大小齐整的麻袋里，成排成行的敞着口，色彩斑斓。细心的摊主们会用小木牌写上名字和功效，插在袋口。看到赤小豆，我才意识到自己多年以来，一直没分清它和红豆的区别，原来它是瘦长的，颜色也比红豆要深。粉葛模样粗朴，挑选的诀窍是看形状，“两头细中间粗的才好”，拿起来，隔着褐色的皮也能闻到清爽的气味，有点像南方夏天可以生吃的凉薯。倒是鲮鱼骨比想象中难找，不知道是不是我们去的时间晚了，龙导尾的鱼档上都没看到，在附近另一个大型的市场里也只找到一家。摊主在做鲮鱼滑，鱼骨也只剩了一小盆。就在挑选的时候，一位老婆婆也凑了过来，问我们买来干什么，得知是和赤小豆一起煲汤，她笑容满面地冲我们竖起了大拇指，一边感叹着现在的年轻人都不懂这些了。

赤小豆粉葛煲鲮鱼骨的关键，在于鲮鱼骨的处理，劳毅波说：“一定要先用油两面煎过，去腥。”如果愿意，也可以放入整条鲮鱼，同样也要用油先煎过。讲究的人家，在煲这道汤的时候，会用纱布汤包把鱼骨和鱼套起来。姜片和蜜枣，是这道汤里的调味料。姜片驱寒去腥，蜜枣提味。在劳毅波的考据里，最传统的煲汤罐，叫牛头煲，在凉茶铺里也常见。煲汤的方法自然也有讲究，佘志强的说法是：“将大概2/3至3/4的水和1/3或者1/4处理好的汤料放进陶制汤煲中，武火烧沸，然后改文火长时间加热至汤浓

料烩，然后调味成为成品。”他还说：“过去广东煲汤常说煲三炖四，其实在大量的实践中，煲汤两个小时就够了。因为现在汤的原材料精细了，加工得细致，不需要像以前五六十年代的时候煲骨汤那样，要拿柴刀将骨头打碎让骨胶出来。”

煲汤最需要的还是耐心，等着“烛光火”慢慢地舔着罐底，熬出香味和色泽。煲的中途不能再加水，理由也很玄妙，“汤色会不均匀”，劳毅波说，刁嘴的人一口就能品出来。隔水炖就不存在这个问题，因为水只会多，不会少。在食养坊的炖盅里，春日的祛湿汤呈现着更丰富的形态，有数十种之多，除了瘦肉、骨头、鲫鱼这样的万能搭，猪心、猪肺、猪横俐，也是一应俱全。佘自强告诉我一个最简单的搭配法则，“淮山、芡实、沙参、玉竹、莲子和百合，这些都可以达到清凉补的功效，彼此间怎么搭配都可以，用来煲瘦肉、骨头或者鲫鱼，一定不会错”。

劳毅波特意借用了朋友梁万新的私厨来煲汤，梁万新更为广州人所知的应该是他的外号“舅父新”，少年学厨，做过大酒楼行政总厨，年过五旬，又成了本地一档新型美食寻根栏目的主持人，担负着探访食材、研究烹饪方法等多项任务，把美食变成了一种生活方式。他更乐意琢磨的烹饪，是向传统的回归和致敬，寻找广州人的“古早味”。

梁万新的私厨里，连煲汤都变成了一件精致而繁复的事情。他做的土茯苓水鱼汤，水鱼洗切斩块，先起锅干炒出水，洒白酒去腥，然后加入鸡汤、土茯苓再隔水慢炖。这鸡汤妙在香味浓郁却又清澈如水，需要提前小火慢煲三四个小时，再用两层汤布来过滤，不要一点渣和油花。广州的市场里，可以买到这种专门的汤布，“就是可以用来做蚊帐顶布的那种布”。最后炖出来的汤，看着清淡，入口清甜。这是旧日的精细。煲汤的诀窍里，还有一个是“汤胆”，梁万新品了一口汤的火候，慢条斯理地告诉我：“就是切成方块的猪瘦肉，我们老派的讲究，一定要用腰眉肉，就是猪脊骨两侧的那两条肉。”原理是什么不重要，粤菜师傅们笃信，加了“汤胆”的老火汤，才能煲出最纯正的原味。

采青·春荞

虽说在广东“无汤不上席，无汤不成宴”，但春日的筵席，如果只有汤，未免也太扫了粤菜的面子。古籍里岭南人的吃，曾经匪夷所思的勇猛。跨越到现代文明社会，粤菜的勃兴，其实是以原材料的讲究和名贵著称。但它最著名的鲍参翅肚，却又是四季皆可的食材。回到日常饮食，时令法则其实又再次暗合了中医的养生理论：春吃叶，夏吃瓜，秋吃果，冬吃根。春天最应季的，还是绿叶时蔬。应季的绿叶时蔬是什么，在劳毅波的记忆里，曾经有一个很简单的挑选法则：“去市场里转一圈，一种菜的价格跌到初上市时一半的时候，就是最合适的当造菜。”原因很简单，“广州人以前是非常抗拒大棚菜的，菜价跌下来，说明这个菜真正的季节才到来”。只不过，这个判断标准是在10年前。现在大棚菜无处不在，许多菜一年四季都摆在那里，没有劳作经验的新一代城市人，如果不是自幼有着深刻的刁嘴记忆，或者刻意积累相应的知识，在菜市场里转再多圈，也是找不到时令坐标的。

春天里，寻常的是韭菜、青蒿、生菜，不寻常的是荞菜、春笋和各色野菜。荞菜更为众人所知的模样，可能是作为泡菜类的酸藠头，粗短的一截，类似蒜头。不过在春天，尤其是清明前后的季节，荞菜是以另一种窈窕的姿态存在的，模样介乎葱和青蒜之间，气味也介于两者之间。跟葱蒜摆在一起，只有本地人才能一眼迅速辨别出来。劳毅波说，最新鲜的荞菜，只存在于这短短的一两个月。“气温高了低了都不行，雨水少了也不行，日子一过，味道就变了。”春荞自根茎而上，颜色由白而黄再绿，雨水越充分，根茎越白嫩。广州人的吃法，一刀切下去，绿色部分都不要，只余黄白部分，根部最白嫩的那一段，最脆嫩爽滑。

比起到处可见的春笋和野菜，春荞更有广州的地域特性。于是也成为我们给粤菜大厨们的考题。明明是螺蛳壳里做道场的勉为其难，一把荞菜到了他们的手里，再端出来的，却是花样迭出的“荞菜宴”。

荞菜炒烧肉。这是广州人最为熟悉的春日时令菜。烧肉切寸条，荞菜根茎切寸条，彩椒切寸条，大火快炒。粤式炒菜，讲究的是“镬气”。到底什么是“镬气”，解释各不相同。黄埔华苑行政总厨秦伟雄给我的答案，更像是一种火候和时机：“菜炒好出锅，锅里没有多余的水，调料刚刚好挂在原料上。”荞菜炒烧肉，要的就是这种镬气。这时候出锅的荞菜，既保持了脆嫩滑的口感，又吸收了烧肉中的油脂和香味，恰到好处。难见荤腥的年代，这道菜的主角是烧肉，现在则换了过来，主角是荞菜。在劳毅波的记忆里，荞菜的味道也在变，“以前的荞菜根部比较瘦，大约只有现在的三分之一，味道更生香，现在个头大了，味道反而淡了”。在本地食家们的考据里，最

> “把鲮鱼去骨剔刺，肉做成丸或者滑，剩下的鱼骨，用来煲汤是祛骨火的好材料。”



1



2



3

春荠烧制的菜品：荠菜风眼饺（图1），春荠炒烧肉（图2），荠菜白菜包（图3）

为正宗的荠菜，是花都的“金丝荠菜”，可惜，这种荠菜季节受限，并不能形成规模带来丰厚收益，于是渐渐地断了踪迹。

鸡腿菇荠菜白菜包。梁万新的这个创意来自传统的黄沙蚬生菜包，他原本想做的是春荠黄沙蚬生菜包，而且一定要搭配蚬蚧酱做蘸碟。蚬蚧酱是中山小榄镇的一种特产，原料是一种干净水质里才会生长的蚬类，当地人叫“白头蚬”，用海盐、白酒和香料腌制至少半年才能成型。只不过，味道和虾酱一样，也属于有人极爱，有人极怕的类型。生菜包听起来像日韩料理的做法，但实际上也是粤菜的旧日春天风味。最常见的馅料，是韭菜炒黄沙蚬，不过各家主妇们也会各有创意，劳毅波记忆中，母亲炒的馅料，是用萝卜丁、肥腊肉、虾米、肉松等各种佐料一起做的炒饭。舀一勺馅料用生菜卷起来，是生与熟的混搭，也像是对“春日春盘细生菜”这种旧日春盘改良。广东阳江保留下来的春盘，就是用生菜叶裹了五花肉吃，也叫“生盘”。

把生菜包换成白菜包，工序上就繁杂了若干倍。梁万新告诉我，这是“50年前粤西一带的老手艺，现在的人嫌麻烦，不会这么做了”。大白菜拦腰切断，烧一锅滚水，单把菜叶那一截放进去烫过，捞出来，一片片撕开，叠好，用手压平，挤出多余水分，沿边缘切三刀，变正方块。鸡腿菇切丁过油微炸，瘦肉切丁飞水，腊肠切丁用热油淋熟，青黄椒切丁，荠菜切小段，都拌到一起，用薄可透光的白菜叶包起来。这考验的不只是耐心，还有手法，用力稍过一点，菜叶就会破裂。包好的白菜包再上屉蒸，最后浇金汁调色。金汁的配比，是南瓜和胡萝卜混合打成泥，梁万新的心得是10斤南瓜配2斤胡萝卜，调出来的颜色和口感最合适。

更丰富的是荠菜点心。作为竹升面的传人，梁万新迅速就想到了广东人热爱的馄饨面，馅料稍加改良，就是荠菜馄饨。梁万新的馄饨皮都与别处不同，是用竹升面的做法压制出来的，薄且筋道，他包着包着，突然兴致大发，开始“跑题”，一下子做出了四五种不同口味的竹升面。秦伟雄则借用了粤式早茶包点的手法，端出来了荠菜生煎包和荠菜风眼饺。看那架势，只要我们开口，再捧出几笼形态各异的荠菜点心都不是问题。



关于时令与美食，黄埔华苑行政总厨秦伟雄有许多心得

可惜因为原料问题，来不及做荞菜炒河虾。这个时节的河虾，白嫩甘甜，白灼也好，炒菜也好，都是绝佳的材料。梁万新告诉我，广东最好的河虾，是在淡水河西江边，“从肇庆到广西桂平一带的西江边，又甜又脆”。甜，是广东人用来描述味道鲜美的形容词。40年做大厨，现在又做电视节目，梁万新为了寻找食材，去过很多地方，他的感慨是：“好多传统粤菜的原料，在广东反而找不到了，要去相邻的广西找。”原因很简单，工业污染。原料的变化，对于粤菜是最大的困扰。自古以来，粤菜最讲究的就是原料的新鲜，这在清代袁枚的《随园食单》里也有印证：“余到粤东，食杨兰坡明府鳝羹而美，访其故，曰：不过现杀现烹、现熟现吃，不停顿而已。他物皆可类推。”

这实在也是个悖论，经济越发达，人们越有闲情逸致来找吃，却反而越难在本地找到最好吃的东西。梁万新在他的原料寻访旅途里，意外收获了几样宝贝，“黄皮果和柚子皮”。黄皮是一种野果，他说路过广西的一个山村，山头上都是野生的黄皮果，都没有人要，他就出钱要人帮他都收下来，带回来，用海盐自己腌制黄皮酱，蒸鱼蒸肉都好用”。这种果皮酱料，是传统粤菜最爱的调料，粤菜热爱原汁原味的蒸，为了去腥，又不能抢去食材的风头，在配料上总是花尽心思。最著名的应该是被称为“广东三宝”的陈皮。

酱制柚子皮，是梁万新摸索出来，皮要选沙田柚，实践证明，同样的沙田柚，广西沙田的如今比广东梅县的柚子皮更好，前者紧实无异味，后者比起来蓬松，略苦。皮剥下来，切大块，浸泡在头抽里。每年更换一次头抽。头抽和生抽的区别，在于制作过程：“用腌制大头菜渗出的水加上丁香、八角、草果、陈皮、肉桂各种调料一起焖炒，当100斤水焖成40斤的时候，得到的是生抽，继续焖炒，100斤水变成20斤的时候，得到的就是头抽。”作为春日荞菜席的主食，梁万新端出来的就是他的秘制柚子皮炒饭。柚子皮切成饭粒大小的丁，散落在米饭里。模样实在粗朴。舀到碗里，才吃上两口，在座的每个人都两眼放光。春困秋乏，春日最难得的就是开胃，秘制柚子皮的清爽酱香，实在比榨菜娇俏了无数倍，瞬间就勾住我们的味蕾。

祭礼·金猪

如果筵席止于春荠，花样再繁复，好像也缺少一样镇桌主菜的气势。美食达人们各自想了想，给我的答案惊人的一致——金猪。这不仅是广州人婚期喜宴的门面菜，也是他们清明拜山祭祖的必备品，和端午的粽子、中秋的月饼一样，是礼仪和规矩。劳毅波半开玩笑地告诉我，广州各大酒楼的盈利，上半年靠金猪，下半年靠月饼。

严格追溯起来，烤乳猪并不是中原的发明，而是西域胡食里的“羌煮貊炙”。羌，貊指的是古代西北地区的少数民族，煮和炙则是烹饪的具体技法。岭南作为历史上的蛮夷之地，炙烤之法到底是本土居民的原创，还是胡食东进的影响，我没有查找到更具体的考证，只在《齐民要术》中找到了羌煮貊炙的技法。“炙豚法”，用的就是小乳猪。“揩洗、刮削、令极净。开小腹，去五脏、又洗净。以茅茹腹令满，柞木穿，缓火遥炙，急转勿住（转常使周匝，不匝则偏焦也）。清酒数涂以发色，(色足便止)，取新猪膏极白净者，涂拭勿住。若无新猪膏，净麻油亦得。色通琥珀，又类真金。入口则消，状若凌雪。含浆膏润，特异凡常也。”

我用这段记载分别请教梁万新和秦伟雄，得到的答案很一致，一边旋转一边涂油炙烤，是他们传统粤式“化皮烧猪”的最后一个制作步骤。在黄埔华苑的后厨里，我们刚巧赶上了当天晚上婚宴的准备，秦伟雄亲自示范。这个“上色”的步骤，考验的是手感和眼力，必须在旋转中留意到猪皮表面的细微变化，片刻也不能走神。不过，在此之前，烧猪的熟制过程，却是不见明火的。就是要在特制的大炉里升起炭火，把乳猪挂在内壁周边，盖上盖子，慢慢煨烤。梁万新告诉我，这是最传统的方法，这样熟制的乳猪，略带烟熏的余韵，味道更为香醇。这倒让我想起清代《岭南杂记》里对“龙猪”的记载：“龙猪出南雄龙王岩，在城东百里，重一二十斤，小耳庳脚细爪。土人烟熏，以竹片绷之，皮薄肉嫩，与常猪不类。广城亦重之。”

> “全部5个工序，耗时一天一夜。这样做好的肉，才是紧实酥软，满口余香。”

看来，正宗的粤式烧猪，或许是胡食东进和本地土人制法的共同产物。这种制作工序上的不厌其烦，倒是很像梁万新多次跟我感叹过的旧式粤菜的技法：“看着很简单，其实很麻烦，功夫都花在看不见的地方，做一道菜的工夫，相当于现在做三四道菜。”禾干草扎肉，就是这种旧式粤菜。名字听着很土，渊源的确也很乡土。禾干草就是干稻草，用干稻草绑肉，是乡间杀猪分肉最便捷的捆扎方法，物资匮乏的年代，这种团团围坐的分肉，不仅是各家各户的期待，也是家族宗祠的权威和礼仪。禾干草扎肉，算是对这种礼仪的致敬。肉切成大条，用禾干草密密实实捆扎起来，将晒干的芒果树叶煲水，把肉放下去先飞水，然后，再用猪骨汤小火慢炖，最后用秘制的卤水重新卤制，最后再把肉在熄火余温的卤水里浸泡一整晚。“全部5个工序，耗时一天一夜，现在的人哪里会耐烦做这个。”梁万新也觉得好笑，“他们不知道，这样做好的肉，才是紧实又酥软，满口余香。”

在梁万新的记忆里，旧日里还有一种极费工夫的小吃，鸭脚扎。“在鸭爪里放上一块肥猪肉，一块鸭肝，再用鸭肠绑起来，卤制、晒干，最后上锅蒸熟，这是一道点心。”梁万新说，“做起来不知道多麻烦，冬天做，春天吃，20年前，粤菜餐馆里还有，现在差不多绝迹了，可能要到很偏僻的农村里，才能找得到吧。”同样费工夫的还有端午的碱水粽。传统的碱水，并不是用化学原料调配的，而是用禾干草烧成灰，加水慢煮，煮到水变色，加入一小块生石灰，然后等待自然发酵40天。这样澄清下来部分，才是碱水。“现在正宗的碱水城市里肯定是没有了。”梁万新笑道，“要烧稻草啊，城里你上哪里去烧？”

烧猪，要的其实也是这种耐烦工夫。梁万新在中山和南海都寻访过最传统的烧猪师傅，看着并不起眼的作坊店面，生意好得不得了，日复一日的，他们只做同一件事情。“他们熟练到什么程度，手里拿着烧制的铁叉转动，眼睛都不用看，就知道火候烤到什么程度。”烧猪最重要的是最后的明火“上色”，广东人喜欢好意头，皮色红润明亮的“大红烧猪”才是好的。作为祭礼的烧猪，在广东的习俗里，也带着吉祥和祝福的好意头。按照清代《广东通志》的记载，“二月祭灶，分肉小儿，食之使能言”，也叫“能言肉”。

推及清明，这是春天里最重要的节气之一，清明的拜山祭祀，也是传统礼仪的延续。作为供品的金猪，同样带着“能言肉”的吉祥之意。拜祭完祖先的金猪，带回家，猪皮是最美味的部分，众人分食；头、骨和四脚切下来，用来煲粥，就是传统的“烧骨粥”；最后剩下的烧肉，在这个季节里，最好的友搭，自然是荠菜。

寻访着广州的春日古早味，绕了一大圈，又回到了春荠炒烧肉。时令、节气与礼仪，原来如此牢固地根植在我们的饮食系统中，是包含视觉、嗅觉、触觉、味觉在内的全方位记忆。“不时不吃”，并不仅仅是养生的需求，也是我们对于食材的礼遇，对于礼仪的回归。

三联生活周刊 新媒体

www.lifeweek.com.cn



平板客户端

数字精选版：

在App Store、各大安卓市场中
搜索“三联生活周刊HD”即可免费下载
（支持NewiPad Retina高清屏幕）

iPad原貌版：

内容完整，年订阅价低至3元/期，
在App Store搜索“三联生活周刊iPad版”

扫描二维码下载客户端
短信发送“三联生活周刊”到12114

手机客户端

3.0版全新上线，完美支持iPhone5，微博、微信一键分享
在App Store里搜索“三联生活周刊for iPhone”免费下载
在各大安卓市场搜索“三联生活周刊”免费下载安卓手机版

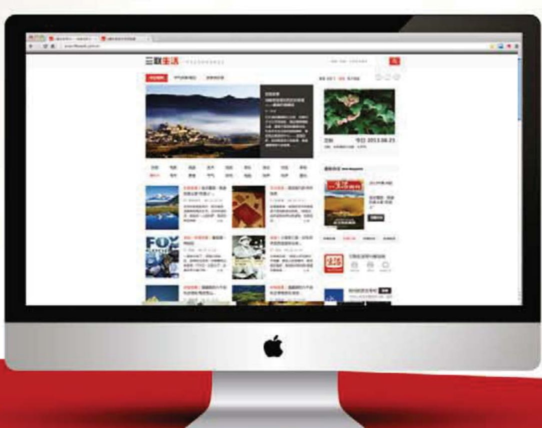




三联生活节气

本刊在“三联生活节气”版书架中上线，请在苹果商店（AppStore）搜索“三联生活节气”即可免费下载

扫描二维码下载客户端



微博
@三联生活周刊
或扫描二维码

微信
搜索lifeweek
或扫描二维码

三联生活网 www.lifeweek.com.cn
生活者社区 www.lifeweeker.com
手机客户端在App Store、各大安卓市场中搜索“三联生活者”即可免费下载

• 彩信手机报

每周六期，当周杂志核心内容。8元包月（需开通彩信服务，价格不含通信费，前72小时免费试读）
移动：发送SLZK到10658000订阅　**联通：**发送SL到10655111订阅　**电信：**发送SLZK到10659000订阅



椿芽白肉。用雪白的肥瘦相间的薄肉片包起椿芽食之

宜宾春食

四川这样海陆不全、八珍未备的地方，春菜的格式是因地制宜的，都是本地取材更方便新鲜的玲珑小菜。比如官方版小满汉里的红卤鸽脯镶酱汁豆筋、蜜饯里的蜜樱桃镶枇杷，豆筋、枇杷和樱桃都是四川春季易得的食材。至于现代版小满汉的豆芽炒肝丝、荠菜春笋、椒崩春笋镶鲜郡花、灯影牛肉珊瑚、鱼香江团、清香叶儿粑、椿芽白肉、春笋肝膏汤和蚕豆米饭，是来自80年代重庆会仙楼老厨师的菜单里的春菜。沿着其中食材口味的季节之选，我决定到宜宾往泸州沿江依山而行，把春天最有代表性的食物罗列出来，用寻常人家菜色中朴素的肥嫩美味来开宴。

主笔 **葛维樱**　摄影 **张雷**

菜薹：春天第一味

冬天还没过完，四川人就急吼吼跑到宜宾喜捷镇的山里，问菜薹上来了没有，要的是最顶级菜薹做的冲菜，是“年饱”大鱼大肉之后的解药。黄七妹带我去看她的后厨并不情愿，冲菜是宜宾家家户户女人最会做又最难分享的部分，她说：“就算看了，你回去也冲不出这个味道。”因为她雇的厨师就做不出来冲味，逼得老板必须亲自动手。她每天只拿粗陶坛子做一小瓮，差不多能摆五十来碟，每人一份，限量。坛口包着老蔫的大叶子，完全闻不出那种让人流泪的味道。冲菜据说和作者的性格有关，脾气越大冲菜越冲，恶人做得最好吃。黄七妹哼哼一声，她的冲菜据说一口就能辣出眼泪，但是她说那是不会吃的人，“就跟芥末一样，真正爱吃的人，是吃合胃，不是合口，你老说这个那个多好吃，吃多就腻，只有冲菜你肯定停不了”。



用来做冲菜的菜薹

冬春交界的季节还是冷雨霏霏，油菜花明明已经开了，但是丝毫没有春暖花开的温柔景象。阴冷的春季里，长芥菜经过一冬时间抽出了菜薹，如果没有开花太嫩的菜薹就只能炒着吃了，而最细嫩刚抽出来苔即将开花之际，那种细米粒一样的小花蕾开始钻出了苔头，但是尚没有开出一朵淡黄色小花，只有取得这样勃发到极致又没开花的芥菜薹，才能有一种一年里唯一时节的冲辣之气。冲菜在宜宾到泸州一带有“春菜第一味”的名号。“我们这里的芥菜最相因。”看起来绿绿瘦瘦的不起眼，一吃下去却能明白其中奥妙，这好像日本人专门拿上好的芥末来做纯味的盖浇饭，喜欢这个味道的单纯吃这一点就够了。

“能吃到冲菜的季节也正好这二十来天，再晚一点，菜薹花开起来，梗子一粗，味道就一点也不冲了。”黄七妹在宜宾市里开着自家的本地菜食堂，价格便宜得惊人，来吃的都是本地人，冲菜一绝。本来我以为菜薹类都是清清淡淡地炒，算得上四川特有蔬菜吃法的一种，但是冲菜却不一样。为了让冬季里缺乏运动冻得呆乏的人活跃起来，主妇必须用非同凡响的味道给大家开胃，本地人叫青菜，就是芥菜，和北方常见的芥菜类似，但是处理思路完全不同。

黄七妹处理蔬菜的过程是很惊人的，不亚于杀牛宰鸡，一颗若大的粗厚老皮的勃发的青菜，又掰又撕又砍，愿意被保留下来入口的只有其中最细嫩的一点点。大概一棵菜在吃之前要减掉一半以上的重量才算合格，菜薹就是这种菜的精华体现，有些菜甚至要抛弃四分之三。

菜薹是这其中的珍品，因为生发状态从冬到春，这些蔬菜的处理和味



椿芽、冲菜和藠头

道就会变得特别复杂。冲菜算是芥菜菜薹的特别制作版。芥菜在中国各地品种吃法各有不同，北方人吃芥疙瘩，是根芥菜，用来腌制咸菜，这就是妇孺皆知的大头菜。叶芥菜则分为大叶芥、花叶芥，俗称雪里蕻，可制作成霉干菜。而四川的苔芥菜，除了菜薹做更加诱人的冲菜，此后的嫩茎长大，就是宜宾著名芽菜的开始季节。等到冲菜吃完，芥菜梗越来越粗，就要埋在桶内分层撒盐踩紧腌制，另熬糖液至挑起成丝的程度，与菜边抖边混，并加香料，再装坛以盐菜叶扎紧，草瓣子筑口封紧，一年后芽菜才算成功。

芥末山葵的那种冲味的冲菜，看起来是专为佐餐小碟子而生，其实算得上春日主菜。四川当然是腌渍食物的天下，然而冲菜特别得天独厚。黄七妹说，还好她一年只要做不到一个月冲菜就行，别的时候都吃不到。只有冲菜是属于春天的，因为制作简单，又醒辣胃口，尤其是宜宾到泸州一带沿江湿气凝重，春日里的寒素饭桌上，只要一碗大的黄澄澄的黄姜豆花，一碗白饭，一碟深绿醒味的冲菜，饭后再一杯本地的新绿茶，那对于阴冷中的人来说已经足够舒适。

大竹箩上的菜薹是昨天晾的，宜宾没有太阳，导致菜薹内心还是脆嫩，不会出现老筋。关键是菜薹切小后要下热水，黄七妹说，这是用滚开的热水把冲味逼出菜薹表面，如果是凉水就会收敛，但是几乎可以用越短越好来形容。她唰地一下就用竹笊篱把所有的菜薹捞了出来，说："有些人还要下油锅过一下，我觉得冲菜要吃生气，熟了减少了刺激。"就用外面那一层大叶子把坛口包起来了。这样的冲菜前一天制作，第二天就可以吃，用盐糖辣椒和芝麻油之类的稍微拌一下，从坛子里取冲菜不能多次，黄七妹午饭和晚饭各拿一半，但是晚上的就不那么冲了，本地人知道吃中午的，但外地人来就觉得减少了刺激感的冲菜焕发出甜味。无论冲菜还是芽菜，都已经出离了蔬菜本来的味道，用宜宾人擅长的腌渍方法，锤炼出另一种奇妙的食物。

但是菜薹原本是埋在雪和土里的蔬菜再次生发，结出的精华。四川人吃菜薹的时间远远大于吃菜本身。比如青菜，在他们的概念里就是粗笨的。他们善于吃的青菜大多有一个诱人的名字，比如下锅耙，或者菜脑壳，给

青菜赋予了吃的个性。我到宜宾的山地里和徐宗银一起采菜薹，他就会以农家子弟的朴实告诉我，路边能看到的菜就算是有苔也没人要，非得是肥沃的土地里，浇农家肥灰堆过的土壤，菜薹不要太粗太水，要又柔脆又无骨，在四川人手里简直做得出神入化。

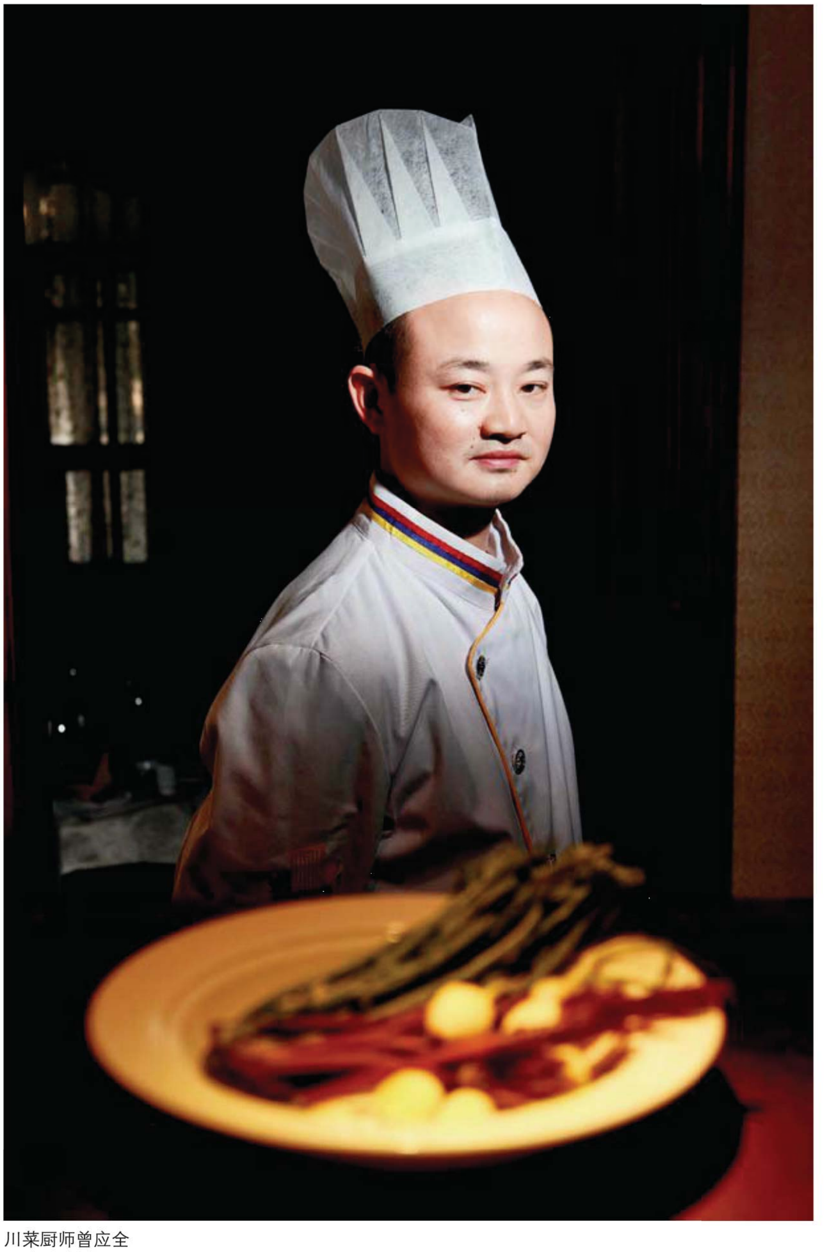
菜薹的生长是人有意为之的创造，从几角钱一斤的粗菜，就翻了10倍不止的身价，成了最细的春菜。不同于菜本身，菜薹必须品质柔嫩。除了做冲菜的芥菜菜薹，还有莲花白的菜薹、水白菜的菜薹、蕨菜的菜薹，青油菜、红油菜，这些肥厚饱满的蔬菜一概适合吃菜薹。我在曾应全那里看到一大堆菜薹的时候觉得很妙。冬天的蔬菜埋在地里不去收割，而等到最精华的部分依靠旁边的菜变成养分，这在北方不可想象。一来北方寒冷，菜留不住，根本不可能吸收了冬雪精华，外面变成菜心的养分，再直愣愣地从腐朽里生出神奇来。二来北方的蔬菜种类比较少。菜薹这样本身就为了口腹之欲的蔬菜，对于宜宾到泸州这一条沿江而下的很多坡地都有，莲花白只要留住根部，再用土埋起来就能生出菜薹。掏的时候不撕皮，老叶子更清香。只要简单的糖醋炒就已经油润得不像素菜，清炒、炝炒、上汤、白灼，鱼香味或蘸醋椒碟吃，曾应全更擅长用米汤来烩野菜，吃完若有似无，还没怎么嚼就咽下去了。

“白油菜是不砍的，起在土里，等到开始翻出苔苔米来，只扦嫩，不要老。”红油菜相对只要冬天一过，春天就长得好了。四川人的食用顺序首推红油菜。红油菜处理起来最麻烦，每一枝菜梗上的外皮都必须用小刀在菜根上划几个口子，再顺势撕掉。我看曾应全撕每一根菜的仔细，简直是在做手工。北方的蔬菜就没法这么细致矜持地对待。

紫红色的红菜薹的美味不是蔬菜的感觉。有一道李劼人做过的老菜，叫粉蒸菜薹，用的就是红菜薹。曾应全一听到就要笑，他算是最爱遵循古法的厨师，但是这样荒腔走板，却是李劼人的发明而且风靡一时的菜。粉蒸系一般都是肉菜，以糯米粉来吸收肥肉片里的油，化糯一体。但是菜薹拿来粉蒸，就取最厚最肥的根部，明明没有油水，但是就是菜薹的肥软，就能和新碾轧的姜米粉形成暧昧的清香。红油菜在肥厚柔嫩的表现上是极致，只要清炒就已经够了，甚至有时候会加点醋来提鲜解腻。

豆食大典

豆子的味道在四川精致到出神入化的程度，郫县豆瓣用的胡豆和传统豆油都是极妙，让大多川味都出不了豆瓣香的圈。但是渗透他们对于豆子理解的豆制品，还是春天的食物。葱



川菜厨师曾应全



蜀南竹海中的挖笋人



刚挖出的冬笋



蜀南竹海竹子宴菜肴——辣炒竹荪蛋

油蚕豆、雪菜蚕豆在四川和江南都很常见，好像不吃这个简单食物就不算当季。但除了新鲜的蚕豆和豌豆，此时也是本地人吃各种豆制品调理胃肠的好时节。我在宜宾吃到黄姜豆花的时候非常惊叹，黄姜的老辣被豆花的香味凝住了，没有苦辣，只剩姜香，好像第一次这么吃出姜的本来味道，暖意荡漾。

长江自西而东，岷沱涪嘉由北向南，整个四川水网纵横，其他有名没名的河流更是不计其数。有好水的地方豆花就好，当然还有仰仗自贡井盐，泉水当然很好，但黄姜只要磨成浆，直接下到豆浆里去点，豆浆就可以凝结。在吃不下肉的春天，这样的豆花润暖开胃，不加任何佐料的豆制品，宜宾几乎家家顿顿可见。

对于“豆食控”的宜宾人，绿豆芽也是普通春菜，当然韭菜炒绿豆芽是无论南北基本款春日家常菜，但是这里有一个菜又简单又不再吃得到，就是肝炒绿豆芽。猪肝薄脆甜，绿豆芽多汁爽口，只要豆芽新鲜，火够大，肝片的轻薄脆嫩和绿豆芽的清香都是稍微一过就出锅。这是李劼人最喜欢的几个菜之一，他的喜好在很多本地家常菜馆里都常见，干烧牛肉、宫保鸡丁、番茄耳丝面、夹江腐乳汁蒸蛋，都是不难吃到的，唯独肝炒绿豆芽，明明材料都很简单，却难得吃到了。

到达宜宾后我逐渐刷新了我对川菜的认知，比如豆制品，在这里春季是刻意当作半荤菜来使用的。我在徐宗银所在的山中，他家的老人做菜，居然有一个是宜宾特有的白油千张烩春笋。宜宾的千张或者叫豆筋，远不是豆腐干这么单纯。本来期待春笋味道的我，还没上菜就闻到一股蹿鼻子的味道，很像虾酱之类重发酵的海鲜，但是上来不过是一道家常素菜。

臭千张是清朝末期宜宾特有的创造，我曾经在这里采访过也很神奇的一道菜，叫叙府糟蛋，也是怪异的风格，和客家人的宜宾移民有很大关系。所以这样散发仿佛海味的豆制品，是豆子泡涨磨浆后，经过烧浆、点卤、摊皮、去卤等工序后，再卷起筒子发酵得到的。几十根放在一起，最后连在了一起，层层之间有白丝连接，形成一整版，散发出浓厚的味道。千张有两种，即“净水千张”和“泡子千张”。前者专用豆浆制作，后者则是豆渣豆浆合在一起制作而成，前者要好一些，后者则便宜。因为后来者对于重口味的调和，又做了双合千张这样一半不臭的豆腐皮一半臭千张的食物。这个菜一进入素菜领域，就一下子赋予了汤和蔬菜灵魂，好像带进了墨鱼或干海货的鲜甜，所以我后来虽然也吃了很多春笋和土鸡之类的搭配，却始终觉得臭千张有一种霸气的道理，使笋味更清更足。

春天的蚕豆豌豆特别肥美，从上市开始，都是剥得干净，豆瓣一分为二，日常主妇只要称重就可以了，去壳的事情已经被店家做完，很少看到有人还要买连壳的豆子，毛豆也是一样，四川市场上卖的都是新鲜干净的豆子，这也让豆类大量出现在普通餐桌上。比如豌豆汤，虽然是和猪蹄、肥肠内脏一起熬制成乳白色，却是单独卖的，醇厚香浓，一大勺在锅里，再下一点米饭，想一口荤的，再把白煮的肥肠或猪蹄，拿小钵单独盛着，放一点红辣酱蘸碟，明明是荤素合在一起的汤菜，却因为这样重新的配搭，焕发出了新滋味。因为豌豆和肉一起，往往要压过肉的风采，比如春天必吃的豌豆腊肉焖饭，豌豆清香就比肉好，而另一道豌豆铺盖杂酱面，也是把豌豆当浇头，这种凌驾于主食之上的滋味一旦领略，“豆子控”就会难以自拔了。

竹笋肝膏汤和椿芽白肉

竹笋肝膏汤是一道特别四川的古菜，但是看起来却颇不川味。我到宜宾泸州很大一部分是为了春笋，没想到却碰上了一个很符合我想象的菜。李兴海是宜宾做竹宴的老师傅。宜宾从上世纪 90 年代开始开发竹宴，采笋、制作笋干和贩卖古已有之，但是从吃的角度，这个菜是很特别的。笋不难，只要是春天的好笋造汤就天然好喝。李兴海让我再来，因为必须要特别新鲜的猪肝才能磨成泥又鲜甜。我去那天他说：“猪肝不好是汤腥的关键，其实做法很简单。”

我真以为这个菜像做鸡蛋羹一样，但是肝要磨成茸就需要一定的工夫，除了新鲜，包覆的外膜必须小心地撕干净，而且要不断用小滤网来把渣子晒掉，稍微大一点的不能完全融掉的颗粒都不要了，把姜葱扔进去，5 分钟后捞出来，已经是一碗肝汁。这样加入蛋清和盐、料酒、胡椒粉，上蒸锅，10 分钟肝血凝结成果冻状。其实老菜的佐料非常简单，但是肝要蒸到什么程度，又鲜甜又不会生，正是因为竹笋和肝都各自有强烈的味道，所以才有这种从质地口感到味觉的绝妙搭配。

李兴海用一个牙签在肝上扎了一下，没出血水就是可以了。有些人蒸不熟，猪肝膏会在笋汤渗血水，坏了汤，看着也不好看，过老又失了味，有渣滓的感觉，这个就是火候和功力了。春笋要挖出后又白又嫩又脆，特别适合造汤烧肉，作为辅料完美。“一支大的竹笋，因其各个部位鲜嫩程度不同，可分档食用，各具特色。如嫩头可用来炒，中部可切成笋片，可以烧，根部质地较老，可供煮、煨以及与肉类一起烹汤，还可放在坛中经发酵制成霉笋。笋是越回锅越好吃，越嚼越有味道。涮煮的话，应将笋涮透，起码要 10 分钟左右，这样既可因高温分解大部分草酸，又能使菜肴无涩感，味道更鲜美。”李兴海说。

春笋不贵，但是俗话说雄竹不生笋，只有蔫头巴脑的竹子下面才有好



蜀南竹海竹子宴食材——竹荪、竹毛肚、竹荪蛋

笋。据说竹子把养分都输送给笋了，所以看起来都不挺拔了。一口新鲜却不容易。论价钱冬笋和竹荪当然更贵，现在冬春之交，还可以吃到竹荪和竹笋蛋的时候，我细细地在宜宾和泸州吃竹笋，爱吃竹荪火锅和百花釀竹荪的并不是少数，这个季节几乎时时可见。釀竹荪也是老菜，有的用猪肉馅，我在曾应全那里吃到的是鱼肉和蛋清的馅料，果然清爽鲜甜，有古菜之风。但是从口味上讲，还是随便走进长宁县的农家，吃土鸡汤火锅一起煮的竹荪更美妙，饱满的吸饱汤汁的竹荪变成口感上又有劲又松脆的汤搭档，现代人对于竹荪不再像过去那样小心翼翼地处理了，反而让竹荪有了更大胆的口感，比如煮熟之后用芥辣来蘸着像刺身一样吃。

宜宾人处理这些野生菜很有讲究，在过去的菜里就有糟醉冬笋和银杏，而且对于春冬笋给宜宾每年带来的进项都有统计。比如春笋的切片方式决定价格，整个的卖一元一斤，改刀片每斤四五角，打卦片，每斤两角左右，就都是细长的碎的边角料了。“春笋出土最快的一天可长很多。”李兴海说，所以挖笋的希望慢一点长，“进山前要祭祀山神，焚香叩拜，祈祷山神保佑平安，进山后，临时结伴的人各司其职：年轻人钻竹林，用弯刀钩取竹笋，削去笋皮，装入麻袋；有经验的老人则在竹棚里烧火煮竹笋、烤笋干。笋干质量决定于掌握火候是否恰到好处。采笋季节一过，大家便下山卖笋了。”

我们现在还能吃到很多卤炸笋，春笋与内脏类如郡肝或者海鲜类的组合。都算是过去传下来的老菜的拼法，但更多地说来，春笋在川菜里还是配料，比如一道经典老菜烧舌掌里，用鸭舌、脚掌、火腿为原料，副料十分讲究，春季用春笋，夏季用夏笋，秋季用板栗，冬季用青菜头。

开春的另一个主角，对于宜宾来说是椿芽。椿芽不是难得的野菜，但野生香椿树是徐宗银指给我看到的，山里的香椿树大大小小，椿芽要天天去摘，越摘越长，和蛋一起炒不稀奇，和新鲜的香椿芽与鲜核桃仁、花生一起合拌，也平常，但一旦和宜宾特有的白肉挂钩，立意口感马上都不一样了。椿芽白肉是传统川菜，讲究的地方，用雪白的肥瘦相间的薄肉片包起椿芽，白里透红，却看不到一点佐料调味。白肉是各家煮的功夫，火候最重要，又要嫩又要香，老一点就带不出椿芽的香味了，满口肉味，所以白肉切得极薄。徐宗银没有卷得那么漂亮，而



宜宾本地菜“龙芽山珍乌鱼”



黄姜豆花

是肉是肉、椿芽是椿芽，夹起一片煮得脆嫩正好的肉，自己搁椿芽卷起来，红油辣酱随手蘸，这才是正宗的宜宾吃法。虽然这道菜卖的是原味，我看很多四川人都要蘸一点红辣油，就算是对清淡的春天饮食做了一个让步。

“椿芽胡豆炒在一起要放花椒面，如果椿芽只是洋葱丝和蛋烘就什么也不放了。”徐宗银告诉我，像南瓜尖、水白菜、枸杞芽这些春天的青菜，只要用油盐下锅，一点油渣放进去，就已经香喷喷的了。自家山上能吃的野菜当然不止这一种，嫩桑叶、折耳根和可爱的弯曲的蕨菜，都是随处可见。我们上山摘菜只费了个把小时，竹筐就装了好几大把野菜。徐宗银是宜宾一家最有名的“农家乐”的经理，他对于吃客对野菜的狂热完全理解，因为嫩桑叶裹面油炸就很香甜，蕨菜凉拌就行。“春天的野菜本身味道够香，不用过度处理就已经很出味道了。”到泸州更不一样，三七叶、枸杞芽、花椒芽和椿芽并列拜访，各有甜嫩，吃法也简单，不过我却喜欢野生藠头做汤，有特别的辛辣生发之气。当地俗话说，只有春天的才能叫菜，夏天的大都是草，至于秋天的都是柴了。

还有一个好吃的本地菜，类似龙井虾仁的做法，是尹瑞涛的“龙芽山珍乌鱼”。因为宜宾是绿茶叙府龙芽的产地，所以有专做茶菜的餐厅，我没吃之前总觉得未必有龙井虾仁那么经典，一吃才知道这完全是本地化的一道菜。乌鱼片用野山椒和黄姜的汁滑熘一下，中间是一杯倒过来放置的新春头批的绿茶，茶水渐渐从茶杯里渗出来，外面的乌鱼片有一点茶香，不过总的来说还是酸辣口感的。宜宾人因为喜欢吃鲜嫩的芽，所以才有了这个有意思的菜。新绿和白色搭配，小气泡在茶杯里不断上升，形态的有趣和本地做鱼的功底相加得很成功。

清明草粑和各种粑

绿叶子包白米团子，大概是四川人过清明最明确的饮食标志。当然他们平常也把这个当早餐。我第一次吃到叶儿粑是在宜宾下面的红桥镇，让我重新树立对有馅的糯米团子的概念。因为见过很多绿叶子包白糯米的形式，并不抱有很大希望，只是一吃惊人，肉馅的纯香没有丝毫杂味，当时老板说所用的猪肉都是猪的前肩缝肉。我还特别惊叹，觉得这个小小的一笼加一碗凉白粥一碟粉色泡菜简直是惊艳。

从宜宾往泸州，自古以来就是粑





凉拌折耳根



炸嫩桑叶

清明草粑





凉拌蕨菜

宜宾茶菜

粑的天堂。徐宗银告诉我，在宜宾的东、南片区，清明草粑粑的做法大同小异，但所用清明草的部位却大不相同。宜宾市区是分界线，以东用的是清明草的嫩叶，做出来的粑粑是绿色的，以西是用黄黄的花，做出来的粑粑是金黄色的。我跟着徐宗银上山，采脆嫩的清明草芽叶来做，"花做出的粑粑和叶子风味各有各的特色"。清明草没有什么味道，样子可爱，但是只能用两厘米左右，如果单纯用清明草和糯米来做，形式就简单了。

"清明草采好后，就把它清洗干净后放入筲箕揉搓。"徐宗银记得小时候母亲要细细地挤干水分，放在簸箕里揉搓，再放到筛、簸里摊开晾晒两天，让其彻底脱掉水分。做年粑时，将磨好的米粉摊开，拌上糖、掺入清明草，经过一家人共同揉和、拧搓，用洗沙、大头菜、肉做馅，用专门的粑叶包好，将洗好的叶子顺纹路包裹粑坯，依次摆入蒸笼内，旺火蒸制（以锅内水沸腾为准），大笼40～50分钟，小笼20分钟。三四格叠在一起，用柴火烧锅蒸，那热腾腾的清明草粑粑便蒸熟了，空气中顿时弥漫起一些清凉幽香的味道。

现在古法依然，徐宗银切碎清明草倒入沸水中几十秒钟杀青，捞起放入簸箕中沥水直到大部分水分去掉为止，将糯米粉与杀青沥水后的清明草按照一比二的比例掺和，放清水和少量黄糖一起掺和揉成面团状，然后放入蒸笼中蒸熟，再将蒸好的米面团倒入洗净的碓窝中，用棒不断地椿，为了避免棒上粘有米面团，可准备些炒黄豆面备用。用力椿到清明草完全和糯米粉面团融为一体为止。我看厨房里的女人用力做活，要大概一两个小时，才能将椿好的米面团分捏成拳头大小的粑粑。从原理上说，这样冷却后就可食用了。

但是口味上却显得过于寒素了。泸州的做法我很喜欢，将腊肉粒和野葱或者藠头，调味炒好的绍子包在其中，也有用豆沙、大头菜、宜宾芽菜等做馅的，吃着香滑极了。如果第二顿吃，还可以放在油锅中炸成金黄蘸芝麻吃。皮子好不好吃完全依靠糯米和黏米的比例。"黏米品质高，糯米六成，黏米四成；黏米品质低，糯米七成，黏米三成。这是决定制成品糍糯的关键，否则产品不仅粗糙而且粘牙粘颚。"泡好的米用石磨磨制成米浆，要求转速慢，所谓"快舂碓，慢摇磨"（转速过快会出现"烧浆"，使制成品发泡，无韧性）。然后将米浆吊干或压干，成为有一定水分的干浆粉才可以用。

弄懂了一点点粑粑的诀窍，再进入粑粑的世界，就觉得没那么乱了。这个食物在整个四川都有，成都清明节把糯米作团，用线穿之，或大或小，各色点染，名曰"欢喜团"。旧时在成都北门外至"欢喜庵"一路摆卖。清人《锦城竹枝词》有诗云："'欢喜庵'前欢喜团，春郊买食百忧宽。村醪戏比金生丽，偏有多人醉脚盆。"城里的食物搓成小圆形，投在芝麻盆里滚满芝麻。最后麻油入锅，烧至七成熟时，将生坯入油锅汆炸。用锅铲推散开，麻团稍漂浮，可取铁捞箕一把，将麻团在锅边上轻轻按压，这样可帮助麻团膨起，压力可逐步加大，麻团可因此充分膨胀起来。但压力不能过猛过大，否则将麻团按破，也炸不起来。麻团越是膨胀越受欣赏。


春天的山野菜蓬勃生发，随处可采

叶儿粑其实是四季的四川食物，但是春天特别受欢迎。因为叶儿粑的叶子不知名字，只叫叶儿粑叶。泸州城里有特别知名的王女儿的叶儿粑，皮薄馅料多，标准和所有的馅食一样，都靠实力取胜。泡粑虽然也叫粑，但是口感又不同，是饭米捣烂后再发泡，加入白砂糖，用粑叶包了上蒸笼蒸熟，其味甜中又有点酸味，先在粑中加入了生的猪板油，再上蒸笼蒸制，口感绵软细嫩。



昆明“醉云喃”餐厅制作美味菜品的食材





鲜花刺身葛根。鲜花和葛根冰镇之后，佐着金桔油吃，清新润喉

油炸菊花。鲜花小宴上最夺人眼球的菜肴

昆明春天的花草宴

昆明的春天是吃花的季节。山坡的金雀花、含苞的棠梨花、杜鹃花、石榴花、芭蕉花次第变成餐桌上的美味。昆明人吃花，不是想当然满口芬芳的清高寡淡，而是油炸、酱爆、搭配肥腻红烧肉。本以为要到雨季菌子上市才是昆明美食的狂欢，没想到春天的花草宴是另一番展示。

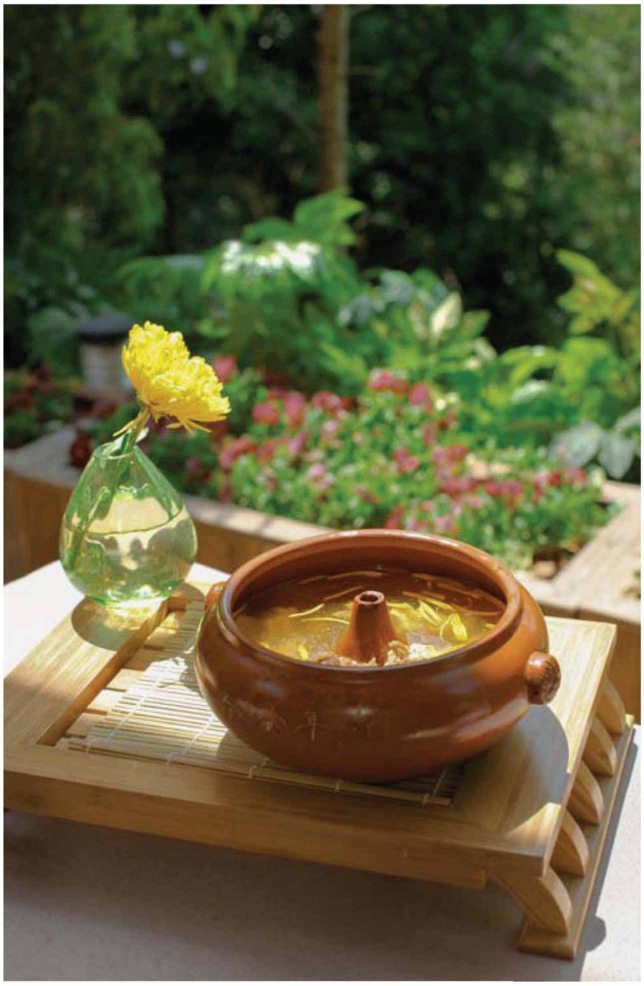
记者 杨璐　摄影 朱墨

鲜花小宴

别处还在愉快地迎接春天的到来，昆明的花已经开完了一轮又一轮，报春的樱花、桃花已经过了花季，现在是满城的绿树，树丛下、花园里则是色彩鲜艳的各种野花。也许是四季如春的缘故，冬去春来没能让昆明人有长出一口气的感慨，因为对春天不敏感，对春天的吃也不若其他省份那么小心翼翼斟酌。我们首先拜访了在世的辈分最高的滇菜大师王黔生，他 15 岁就跟师傅解德坤学习厨艺，解师傅是“云南王”龙云的家厨。我们想从他那里知道老昆明人春天的饮食习俗。“我也曾经问过龙家的后人，老爷子平时吃什么？其实吃得很简单，就是家常的昭通菜，请客时才不一样。如果非要讲究云南春天吃什么，那就是吃花吧，金雀花、棠梨花，原来全家老小到山上去采，能吃的鲜花太多了。”



油炸过的椰虫夹在玫瑰花中，口感丰富



春天的汽锅鸡搭配的是清热润燥的菊花

王黔生说。

老昆明人王黔生眼中家常的吃花，看在外地人的眼中还是非常陌生和新奇，在昆明庞大的篆新菜市场上，当季的鲜花和野菜整洁地沿路摆放，新鲜得仿佛带着露珠一样，一半以上我们都不认识。说鲜花入菜，北京的云南餐馆里最常见茉莉花，在昆明市场上堆成小白山，远远就能闻到香气。可擅长做鲜花宴的祥云会馆厨师陈生合告诉记者，茉莉花从前在云南一直是做茶的，最近十几年才开始吃，它不是理想的食材，太香了，盖过了其他味道，非要做菜，只能扮演穿针引线的角色。

真正入菜的鲜花，一路吃下来是似有若无的香气、吸收其他食材的滋味，和或者嫩或者脆或者韧的口感相结合的美味。所以昆明人吃花，不是童话里森林妖精以鲜花蜂蜜为食的奇幻，也不是小说中以花为食，身有异香的美女那种浪漫，而是用酸辣咸香，煎炒烹炸把浮在云端的风雅一下子拉入市井的嘈杂，让恹恹欲睡的味觉猛地醒过来，开胃。

炸过的菊花并不只是外形好看，一口咬下，如同扑向花丛，菊花把半个脸给淹没了，嚼起来又香又脆。

按照宴席的格式，陈生合为我们做了一桌鲜花小宴。首先是酸甜苦辣四个味碟，炝香椿、木棉花炝鸡、鲜花刺身葛根、滇醋花生。看似平凡的四个凉菜就已经暗藏了滇菜的特点与心机：木棉花炝鸡，外表油亮、黄里透红，形式上同其他地方的凉拌鸡差别不大，却是汪曾祺夸赞过的昆明白斩鸡技巧同木棉花的结合，调料也是特有的滇味做法；鲜花刺身葛根，用的是紫色的泰兰、粉色的玫瑰和白色的葛根片，颜色鲜艳、味道清新。

热菜的第一道是脆炸菊花，艳黄的颜色夺人眼球，从远处看经过油炸的菊花就像新鲜开放的一样，这道菜是陈生合的绝活儿，平时并不单做，

只在宴席上营造气氛，所以他做这道菜时，年轻的厨师们围了一圈来学习。炸过的菊花并不只是外形好看，一口咬下，如同扑向花丛，菊花把半个脸给淹没了，嚼起来又香又脆。

第二道叫下酒碟，要求干香。陈生合设计的是蛋酥金雀花拼蜂蛹。金雀花是昆明春天常见的鲜花食材，它最好的搭配就是鸡蛋，炸蜂蛹则是云南少数民族的传统小吃。

下酒菜之后是一道茉莉花溜鱼片，本来以为是辅材茉莉花同鱼片一起炒，没想到茉莉花只点缀了小小两朵在盘子的正中。作为地道的滇菜大厨，陈生合并不看好茉莉花这个食材，但是既然流行，他用这道鱼片来向我们演示茉莉花的正确吃法。用泡茉莉花的水来炒鱼片，吃到的是鱼片的鲜香，茉莉花的味道陪衬其中，似有若无。

粗粮棠梨花和乳丝核桃花从食材上就是云南的特色。粗粮棠梨花是用麦粒和应季的棠梨花加青椒同炒，类似于家常的红三剁的形式，这道菜必须加云南出产的甜酱油。陈生合告诉我们，甜酱油是滇菜不可缺少的调料，也是滇味的来源之一。它是在咸酱油的酿造工艺之后加入麦芽糖、茴香籽、八角、草果的提取物。他曾经也试过用外地酱油加糖来做菜，可是味道相差很远。红三剁最好的搭档是米饭，粗粮棠梨花配的是玉米窝窝头，舀一勺棠梨花在窝窝头里，咸香下饭。

乳丝核桃花是一道很费工夫的炒菜。乳丝是云南特有的乳制品，只在大理和路南出产，用羊奶加酸发酵而成，平时切成薄片，煎成两面黄，乳香浓郁，敏感的人还能吃到淡淡的膻味。做这一道菜时，乳丝要现在油里炸成金黄色。核桃花是大理漾濞核桃的副产品，像长长的细藤条，又硬又柴，很难入味。这样难吃的食材需要厨师经验丰富。陈生合告诉我们，这道菜要炒得有滋有味除了在油里加蒜外，必须加上宣威火腿丝，用炒出的火腿油挂在核桃花上为它增香增味。

最后一道汤是汽锅鸡，因为是春天，搭配的是清热润燥的菊花。汽锅鸡是鲜的浓缩，鸡的选材很讲究，必须是阉过的母鸡。母鸡长到一斤多的时候，用特制的工具把卵巢取出，因为缺少激素，鸡肉又肥又嫩，养两三年杀掉，去掉鸡背、鸡脖、翅尖、小腿，取 8 ～ 12 块肉摆入建水紫陶烧制的汽锅中，盖上葱姜，蒸 6 小时。鸡汤全部是蒸鸡肉的水蒸气凝结而成，表面是一层晶莹的鸡油，下面是清澈见底的汤汁，菊花在出锅时撒入，高温瞬间烫熟，保持嫩黄的颜色和脆爽的口感。云南人爱药膳，从前在汽锅鸡里添加三七，可是三七微苦，鸡肉和鸡汤都会有苦味，现在是把三七粉倒在汤匙里，再舀鸡汤吞服。



年轻的滇菜大师董超宇对春天的食材执著研究


1


2


3


4

云南春令食材代表：

1. 春笋和甜笋是云南春天最平凡的食材
2. 野茄子外表硬脆，是拌凉菜的好材料
3. 金雀花同鸡蛋是最佳搭档
4. 蕨菜用水豆豉凉拌，鲜辣爽口

鲜花的清淡吃法

一桌鲜花小宴，让我们粗粗窥见昆明人吃花的情形，要想吃明白，还得细细探究。

那道外表看起来同其他地区的鸡肉冷菜没有区别的木棉花炝鸡一下子就吸引了我，吃了再吃。火红的木棉花是云南道路两旁常见的景色，它有清热凉血的功效，可以作为食材，家常的做法是放干辣椒和腊肉一起炒。陈生合则用它同白斩鸡搭配。汪曾祺写，昆明的白斩鸡极好，我特别问了陈生合其中的奥妙。他说，鸡要选择生长半年左右，重量不超过两斤的嫩鸡，煮的时候中途要用凉水浸，反复多次，才能做到皮滑肉嫩。木棉花垫在盘底，煮好的白斩鸡摆在上头，淋上的是云南特有的拓东甜酱油和禄丰醋。这么多的细节组合在一起才成就了这道不同凡响的凉菜。

棠梨花是此时昆明最常见的鲜花食材。它的花期长，从料峭的早春二月一直开到四月，漫山的小白花煞是好看，可吃它们的时间却很紧迫，一定要含苞待放的时候，从花骨朵到小白花，大约只给了食客一周时间。棠梨花的花苞只有四川花椒一样大小，一簇簇的嫩绿色，隐约看到包在内里萌芽的白色，它清肺润喉，可如果不经过处理就生食，会有一点点涩味。

粗粮棠梨花是传统做法，陈生合告诉我们，从前穷，老太太们用这种咸香的方法炒来最好下饭。为了吃到棠梨花苞的清爽，滇高会所的滇菜大厨董超宇用棠梨花为我们做了一道凉菜。首先要把棠梨花在水里焯一下除掉涩味，然后用白糖、辣椒油等调料调成汁来拌匀。这道开胃小菜的奥妙是用了特制的辣椒油。云南在地理上跟四川接近，吃辣却自成一派。董超宇告诉我们，四川菜讲究麻辣，在云南不同地方有酸辣、香辣、甜辣各种味道。虽然辣味可以细分，可是云南辣椒的使用目的是一致的，为了提香增味，而不是压住食材本味。董超宇的辣椒油选的是文山丘北的辣椒，那里已经有 300 多年的辣椒种植史，以香而不燥闻名。这一道棠梨花，吃到嘴里最先是舌尖的辣味，可是并不过分，随之而来的就是微微的花香，一粒粒的花苞随着咀嚼而在嘴里爆破，浸满在花苞里的酸甜滋味就流入了口中。

玫瑰恐怕是云南最广为流传的花朵食材，在昆明附近的安宁市种植有大量食用玫瑰，而每一个来过云南的人几乎都要以玫瑰做馅的鲜花饼作为礼物分赠亲友。陈生合告诉我们，从法国传教士把玫瑰引种到云南，玫瑰就以各种形式加入到餐饮行列。民国时期老昆明人最爱喝的玫瑰升酒就是用白酒加玫瑰花瓣发酵蒸馏成的，在陈生合的厨房里，我们依旧能看到它的身影，只不过现在已经没人喝了，用来做菜调味。玫瑰还可以跟蜂蜜或白糖搭配做成玫瑰糖酱，云南名产玫瑰大头菜就是芥菜头加入玫瑰酱腌制的。普通人家早就用玫瑰糖来做包子馅，像是鲜花饼的家庭版。鲜花饼并不是最近这些年的新发明，已经失传的昆明百年老店合香楼早就用玫瑰花瓣和糖、油做馅，制作时令性的酥皮点心。老昆明人传说，合香楼的玫瑰饼皮酥心软、香浓味甜，是过了花季要被食客们盼望一年的美食。

可食用的玫瑰比观赏玫瑰的颜色要淡，香味也不浓烈，入口略有涩味。陈生合设计了两种极端的方法来吃玫瑰的本味。鲜花小宴上的刺身，不是为了应景鲜花的主题。昆明的春天又干又晒，没一会儿的工夫就会口干舌燥，把玫瑰花和高黎贡山上的葛根切片放在冰块上，佐着一种酸甜咸而有橘香的调味油吃进嘴里，立刻冰凉润喉。

手拿玫瑰花茎整朵吃下，也可以做得不单调乏味，陈生合为每朵花蕊里加入了椰虫，对于没有吃虫习惯的外省人来说犹如一次吃的冒险。椰虫来自景洪市遍种的椰树，把生病将死的椰树砍倒，里面一定有拇指粗大的椰虫。每一棵被砍倒的病树上只能找到一到两个椰虫，所以这种食材很稀少。椰虫的口感可以跟蚕蛹比较，蚕蛹的肉带渣，椰虫的肉却细腻如浆。把椰虫先用水煮，固定里面的蛋白质，然后在油锅里炸香，外面再挂一层薄薄的酸甜汁。用玫瑰花包裹在外面，视觉上不再惊悚，口感也是一片新天地。

鲜花的浓艳吃法

如果是清淡的凉菜，昆明人的吃花只是餐桌上的小品，煎炒烹炸的浓艳吃法才让鲜花成为春天饮食里的主角。王黔生告诉我们，吃花在云南是少数民族的传统，澜沧江边的拉祜族就是一个以花为食的民族。苗族有采花山，纳西族认为开白花的植物是滋补品，大理的深山里生产白杜鹃花，是白族人爱吃的花材。少数民族的传统食材进入到煎炒烹炸的序列，又与滇菜的形成有关。滇菜大师董超宇告诉我们，明清两朝，汉族人大量迁徙到云南，他们带来各自家乡的烹饪方法，又只能因地制宜用本地的食材，还受到少数民族的影响，到了民国初年，滇菜成熟，汽锅鸡、过桥米线、叉烧宣腿等名菜已经传到了省外。

> 把玫瑰花和高黎贡山上的葛根切片放在冰块上，佐以酸甜咸而有橘香的调味油，冰凉润喉。



落花醉鱼。白杜鹃花和鱼片煮成的酸汤



小瓜炒鱼片

董超宇一道拿手菜叫落花醉鱼，这个诗情画意的名字取自香格里拉的一个奇观。董超宇告诉我们，在滇西北的迪庆高原上，带有轻微毒性的杜鹃花落入湖泊、被鱼吃掉后，鱼就像酒醉一样浮上水面，露出鱼肚白，要麻醉一段时间才能恢复。这道菜里用的花是白族人爱吃的大白花杜鹃。大理的深山原野里，生长着五颜六色的杜鹃花，但是白族人认为杜鹃花的颜色越深，毒性越大，每年4月份盛开的大白花杜鹃，因为花色洁白、花朵硕大、花瓣肥厚而成为白族的食材，在招待客人和婚丧嫁娶的宴席上很常见。

大白花杜鹃家常的吃法是跟蚕豆米煮汤，或者跟腊肉、火腿、鲜肉一起炒，还可以加盐和白酒做成腌菜。董超宇用酸木瓜、梅子醋、泡椒和蒜加高汤一起煮成酸汤，把野生江鱼带皮去骨切成薄片，跟经过去涩处理的大白花杜鹃一起涮熟。带皮的江鱼吃起来皮质脂肪肥厚，胶质丰富，大白花杜鹃的口感可以想象成切成半透明的笋片，又薄又肉又有韧性，吸入了汤里的酸辣鲜味，热的酸辣汤本就开胃，又可以吃到汤里漂浮的白杜鹃，品到了双重滋味。

黄绿色的金雀花也是昆明市场上时鲜的食材。陈生合告诉我们，它长在向阳的山坡的藤条上，藤上有刺，摘起来不容易。在清代的《养小录·餐芳谱》里记载："金雀花，摘花，汤焯，供茶，糖醋拌，作菜甚精。"昆明人的传统里它是鸡蛋最好的搭档。除了陈生合鲜花小宴里裹鸡蛋液炸的蛋酥金雀花，还可以把生的金雀花剁碎同蛋液混合起来摊鸡蛋。这道菜黄绿相间，鸡蛋煎得老，可是整个蛋饼油汪汪、蓬了起来，分食到各人的餐盘里，咬上一口，除了诱人的油香和蛋香，还能吃到金雀花淡淡的清香和脆嫩。我不信金雀花加鸡蛋的单调搭配，



拌水芹菜



拌野茄子和拌沙松尖

又在一家餐馆里找到一道金雀花蒸肉饼，是用金雀花搅在肉馅里，放进汽锅里蒸熟。因为蒸得时间久，肉饼轻轻一碰就松散开，漂浮在清透的肉汤里，捞出一块品尝，肉香味太重了，完全盖住了金雀花的滋味和口感，让这灵秀的食材没有存在感。

在昆明当地很受欢迎的一家名叫“农夫菜坊”的家常菜馆里，石榴花和芭蕉花的做法彻底击碎了我对吃花的诗意想象，两种花都用最重口味的酱爆，红里透黑，从颜色上跟春天相差太远了。石榴花的外形很像分瓣的古钟，厨师长告诉我们，为了防止花粉过敏，新鲜的石榴花必须在水里漂两个小时以上，还要焯水去除涩味。处理后的石榴花是肉黄色的，还会带有些微的涩味，所以加入韭菜和辣椒炒，可以吃到浓重的酱香和韭菜香，石榴花的口感也出人预料，经过浸泡和焯水，它不像其他花朵一样萎缩起来，而还是保持着原有的形状，它是脆硬的，吃起来近似于一种脆笋。芭蕉花的外形像放大了的荷花花苞。厨师长告诉我们，它的涩味是花中之最，清水去除不了，必须加白醋浸泡。处理好的芭蕉花切成条状泡在水里，除了加韭菜、辣椒、火腿酱爆之外，前些年昆明流行的吃法是跟军用红烧肉罐头一起炖，这样的罐头油腻，在长时间的炖煮中，芭蕉花充分吸收了油脂和肉香，而红烧肉也变得烂而不腻。

在家常菜馆里，核桃花和棠梨花也有更多的做法，厨师长告诉我们，核桃花最好的吃法一定是跟火腿、腊肉或者鲜肉炒，让核桃花挂上油香。其他的吃法还可以核桃花浸到加了花椒粉的蛋糊里，然后油炸。棠梨花除了加甜酱油的炒法，还可以同腌菜一起炒。腌菜是昆明本地做法，把大苦菜煮水，然后真空闷。棠梨花炒腌菜中还可以加入韭菜和火腿丝，又是一

种咸鲜香入味下饭的日常餐食。

蔬菜的本味

昆明的春天也是吃草和叶子的季节，云南的深山密林是一个植物王国，当地人与自然相伴，从自然中采撷食物。王黔生告诉我们，在昆明，一个有进取心的厨师必须经常到州县的集市上去，看老百姓又背了什么陌生的食材在卖，买回来研究它的特性和烹调方法。他自己六七十岁的时候还在昭通发现了一种菌子和一种芋头。

春天里鲜美的蔬菜首推草芽。草芽是一种水生植物，生长习性很特殊，离开水就会发绿变老不能吃，它的外形很像缩微版的象牙，所以也叫象牙菜。草芽是建水独有的蔬菜，王黔生告诉我们，到了红河州，过桥米线里就能看到草芽了。草芽是王黔生爱用的一种食材，他给周恩来总理做菜，用草芽炒鸡丝，这一道菜后来还用在招待印度总理夫妇的宴会上。“印度总理夫妇来中国，菜单上有一道松茸，那时候松茸已经卖到1000块钱一斤，太贵了。负责接待的同志斟酌了一下，觉得如果是招待日本客人就做这个，他们喜欢松茸，其他国家的人不一定认识，我们就换成了草芽炒鸡丝。结果吃得印度总理夫人一直在赞叹。”王黔生说。


草芽，也叫象牙菜，只长在红河州的建水县

草芽以又甜又嫩而闻名，一年四季都能生长，可是春天的草芽尖是嫩中之嫩，它本身太鲜美了，煮汤或者清炒就非常好吃。我到昆明的前几天，草芽还没有上市，餐馆里不见这道菜的踪影，一直等到周末，市场上才来了今年的第一批草芽，反应快的餐馆立刻采购回来，写上时令菜牌。这道草芽炒鸡丝，只放了一些姜片，吃一口草芽，嫩得出了水，十分鲜甜，还没怎么回味就已经消失了一样，再吃一口鸡丝，本来炒得也很嫩，可就是觉得柴而无味，完全成了草芽的配角。

鲜嫩的蔬菜除了清炒，单单生吃也是难得的美味。野茄子是董超宇十分推崇的一种野菜，它长在云南的路旁、荒地和灌木丛的潮湿地方，只有核桃大小，所以不能用体积来判断它的鲜嫩程度，而是看它的颜色，由青还没有完全变紫的时候是野茄子最好吃的时节。董超宇把野茄子切开同折耳根叶子拌在一起，折耳根也是云南人爱吃的凉菜，要从5月份一直吃到9月份。吃一瓣拌好的野茄子，口感跟已有的经验完全不同，它外面一层茄肉又薄又脆，瓤里长满了籽，狠嚼一通就能吃到籽里的甜汁，清新得像是在吃脆枣。

水芹菜也是董超宇爱用的一种蔬菜，它长在滇池、抚仙湖、玉龙湖湿地的边上，本来是拦泥沙的好植物，却发现也是餐桌上的好野菜。它比其他省份的水芹菜最细嫩的梗还要单薄，

直直地竖起来就左右摇摆，不经风。云南本地人用干辣椒和豆豉一起炒。董超宇为了让我们吃得清晰，只用豆豉凉拌了一下，它同芹菜的香气不一样，要清新一些。因为这种独特的香气，它是董超宇的秘密武器，做鱼时候用它的清香把鱼的腥味逼出来，做汤的时候它的香气和甜嫩又给汤里增加了鲜味。

海菜是现在高档会所和家常餐馆里常见的时令野菜。它长在水质良好的洱海里，必须要坐船才能看到，一大片一大片像水草一样，开花时候是洱海一景，很漂亮，大部分是白花，也偶尔能看到黄色的花朵。它还有睡莲的特性，白天开花，夜晚闭花。此时，正是洱海里花开的季节。白族民歌里形容四处漂泊的人生常说“大理海子无根草，不漂不落不生根”，指的就是海草。昆明人家常把买来的海菜晒得半干做咸菜，而海菜和芋头的搭配是白族的名菜。董超宇给我们做了一道海菜芋头汤，海菜和芋头同高汤一起煮，各有各的鲜美，并不需要特别的厨艺。海菜的外表极滑，胶质很厚，像莼菜和海带的结合体，咬下去里面却是脆嫩的。家常馆子里利用它胶质丰富的特点来烩芋头，芋头煮到烂软时，海菜的胶质和芋头的黏质融合在一起，形成了一种半固体的汤汁，它汲取的是两种食材最为精华的部分，要比盘子里单独吃海菜或者单独吃芋头美味许多。

3月份上市的甜菜是深山里难以采集的野菜。它长在悬崖边，很稀少，我们吃的甜菜是它的嫩叶尖。董超宇告诉我们，一个边民上山一天可能才采得到一公斤多，现在虽然可以人工引种，价格还是不便宜。甜菜的外表特别容易被忽视，看起来就像路边不知名的树丛摘下的油绿色带嫩枝的小叶子。我第一次吃，是董超宇修剪后，用红辣椒圈固定成一捆捆，白灼后垫在螺肉下面，挺不起眼的一种配菜。拇指粗的一捆小枝条一口就可以咬断，又脆又嫩，是一种植物清新的甜，螺肉立刻就失去了魅力。第二次吃得粗放，在家常馆子里用清水煮成汤，只加了一点盐，如果是云南家常的苦菜汤一定要配蘸水，可对于甜菜，任何重味的调料都是一种荼毒，舀一勺在碗里，就看见枝条横斜，泡在清水里，汤却是鲜的。因为知道欣赏甜菜的好，厨师长很高兴，又额外为我们做了一道他自己的心头好，用云南又白又大个的鲜花生打成浆，把甜菜放进去煮，加盐，花生浆本来就有乳香，又融进了甜菜的鲜，这样一碗特别的热汤，因为难得和美味，会在记忆里存留很久很久。

春天的点心

配这样一桌清淡的野菜，米饭不是一个好主意。昆明人爱点玉米饼来佐餐。昆明的玉米饼外形跟北方的很相似，可是要甜、膨、嫩、软。董超宇告诉我们，云南的玉米饼是把玉米榨玉米原浆，放鸡蛋和白糖调成糊糊，从前昆明街头总有老太太推车边走边卖，有顾客的时候，就在锅里放上猪油，舀一勺玉米糊煎，煎好的玉米饼就用玉米叶子包住隔热，拿着吃。

春卷也是一个选择。云南的春卷做法是从民国时期传下来的，自成一派。董超宇告诉我们，特别的地方是制皮，用云南当季的两熟面粉，加上土鸡蛋，一边搅拌一边打成糊状，在平底锅里摊成蛋皮，一张圆形的蛋皮要分成六个春卷皮，这样的春卷皮很是松香。春卷的馅料通常是用甜笋、香椿、香菇和韭菜拌成，都是春天的时新山鲜，一定要加上甜酱油，才能形成云南特有的鲜咸回甜的味道。

最出名的面食恐怕要数都督烧卖，它是昆明附近宜良城的小吃，已经有百年历史了。都督烧卖名字的来源版本很多，一说是与唐继尧有关，一说是与云南督军顾品珍有关，大致的意思是烧卖太受欢迎了，它的珍稀程度和不能破例多卖，每人只可以买三个的规则连督军来了也不能打破。都督烧卖的面皮是面粉加鸡蛋用热油汤合成面团，油汤是用猪骨和鸡骨熬制的高汤，这样的面皮本身就很劲道和鲜香。烧卖的馅料是用春天应季的荠菜、甜笋、干贝、肉皮、鲜肉末、熟肉丁调成，包馅时，烧卖皮的边都要捏成荷叶形。蒸熟的都督烧卖就像拉长的石榴花，面皮有嚼头、馅料汤汁多。



棠梨花可与腌菜火腿同炒


龙井虾仁





杭州名厨叶杭胜



“老底子”杭帮春菜

“杭帮菜是‘南料北烹’，你看像油焖春笋和虾爆鳝，这些不都是典型的北方做法？只是杭州人会把调味都减掉大半，让味道更清淡罢了。老杭州人做菜只用本地材料，就是有这种自信，很排斥外面来的，春天要吃的春笋、河虾、步鱼、马兰头、荠菜、螺蛳、蚕豆，全是杭嘉湖平原出产的，无一例外。”

记者 吴丽玮　摄影 于楚众

龙井虾仁

“一年365天都不休息，就是因为爱做菜。”说这话的是在杭州非常知名的老厨师叶杭胜。他已退休多年，但不愿闲下来，就在赞成宾馆做负责餐饮的副总经理，几乎把家都搬到了办公室。为了向我们证实杭州人“不时不食”且“外埠不食”的老传统，他邀请我们第二天再到赞成宾馆来，到时他做一桌正宗的杭帮春宴，全部都用本地当季的食材。

第二天赶到时，他已请来了自己的老友，以前楼外楼的厨师长吴顺初。“你不是觉得一说到杭州的春菜，第一个想到的就是龙井虾仁吗？今天可好了，老吴是‘湖上帮’的代表人物，让他给你讲这道菜最有发言权了。”叶杭胜说，早年杭州菜分两个流派：一个是“城里帮”，服务公务人员和市民，做的是肉禽和蔬菜为主的大众化菜肴；另一个是“湖上帮”，服务达官贵人、富商巨贾。“湖上帮”以西湖所产鲜活鱼虾为主要原料，餐馆都在西湖周围，比如杭州知名的老字号楼外楼。

叶师傅和助手很快备好了宴席，第一道是清爽的凉拌马兰头，在碧绿的菜末中点缀着碎玉似的香干末。因为没有找到步鱼，叶师傅把原本想做的春笋步鱼改成了松鼠鳜鱼。于是整张菜单里只突出了两道菜，一道是期待已久的龙井虾仁，另一道是经典的南肉春笋。

叶师傅端上的龙井虾仁装盘十分讲究。通体洁白的虾仁分装在釉色天青的盏碟里，上面散落着几片没冲泡



杭州老字号奎元馆制作春笋步鱼面的食材

过的茶叶，配一壶刚泡好的龙井茶。“做虾仁的龙井茶汤要现泡现撤，能取山泉泡制最好，如果用夏茶或品质不好的茶汤，勾芡出来的虾仁会泛着黄色，所以龙井虾仁肯定是个高档菜。现在有些餐厅为了卖相好看，虾仁装盘后在上面撒茶树上的新鲜嫩芽，这也不正宗，‘老底子’杭州菜用的应该是没有冲泡的龙井茶叶。”叶杭胜说。

这虾仁吃起来的确是脆嫩，一比之下，之前在其他餐馆吃的虾仁就显得过于黏软了。吴顺初对叶杭胜的手艺赞不绝口：“虾仁太嫩，如果上不好浆，水沸后整个虾背就爆开花了。你看它的嚼劲还在，因为上浆保持住了虾的水分。”叶杭胜也说是，上浆的确是这道菜的关键。“河虾要先拿清水洗去沙线，拿布轻轻压掉水分，之后上浆，是最难的环节，很多老杭州人也做不好这一步。先要把盐的量放好，炒的时候不能再放盐，不然虾仁会变黏。之后加生粉、鸡蛋清裹匀，静止两小时。好的师傅抓一抓就知道虾仁是不是‘上了劲’，觉得发黏就差不多到位了。”

虾肉上好了浆，要先在油锅里滑油。叶师傅说至少要舀四炒勺的量，“炒一份虾，用油就要500克。这油量必须要够，不然虾肉怎么能在锅里滑起来？虾肉下锅时间很短，油少了就会受热不均，一停留就糊。但谁家能用这么多油啊，所以很多人用水代替，这样味道差很多了”。捞起虾仁后，只留一点底油，用刚刚泡好的第二泡茶汤勾芡，加盖焖至收汁后就可以出锅了。

吴顺初说，很多年来包括他在内的无数厨师都在研制如何让茶叶入馔，



最成功的只有龙井虾仁这一道。“我们曾去日本考察，日本人做茶菜也不尽如人意。拿茶叶做菜是很难的一件事，茶叶味道一重，就会觉得发苦、难吃。现在有人在做茶香鸡、茶香骨，用茶多酚把肉的油腻拔出来，不过这也是小众的做法。另外比较受欢迎的就是做茶饼，但茶饼好吃主要还是用糖分压过茶的味道才行。比来比去，还是龙井虾仁最好，这道菜，茶不是噱头，而是必需品，茶和虾的味道都淡，但谁都夺不走谁的风头。”

南肉春笋对“城里帮”出身的叶杭胜来说同样拿手。老徽州人叫它咸肉炖春笋，上海人把它叫腌笃鲜，杭州人认为腊肉、咸肉、火腿、鲞等与新鲜食材一起炖煮都应该叫腌笃鲜，这是一类“死肉炖活肉”的技法，不应该单指咸肉春笋。杭州人指的南肉，就是腊月里腌的条肉和大腿肉，加上新鲜的猪五花，与春笋一起入砂锅炖。

叶杭胜建议我们先喝一口汤试试，他告诉我们：“南肉春笋好不好吃，关键就是汤的选择，我们用的是顶汤。”顶汤就是用猪排骨、筋肉、鸡爪、火腿一起隔水蒸至少4小时出来的高汤。“普通的高汤出来是浑浊的，只有顶汤出来是清澈的。我们学厨的时候，后厨的肉菜、素菜都可以随便吃，唯独这顶汤，如果谁敢喝，师傅恨不得打断你的腿。”

叶师傅另准备了两道下酒菜，酱爆螺蛳和腌菜豌豆，最后的主食是荠菜包子，荠菜切丁同肉末、开洋丁、香干丁一起入馅。民间有俗语：“荠菜马兰头，姐妹嫁在后门头。”这两种野菜都在早春二月萌生，也都有清热解毒的作用。以马兰头开菜，以荠菜结尾，可能也是叶师傅用心的选择吧。

小河虾

与杭州众多历史名菜相比，只流行了近百年的龙井虾仁堪称新秀。这道菜的创制者是民国杭州名厨吴立昌，他因乳名阿毛，被杭州餐饮界称为“阿毛师傅”。他拿家乡灵竺山间的龙井茶与西湖的湖虾相配，大获成功，他所在的餐馆天外天，也因为这道菜的成功一下子成为杭州的知名餐馆。据说他的创意来自苏东坡的《望江南》，其中有一句：“休对故人思故国，且将新火试新茶。”

这道菜的虾仁要用春天的小河虾。叶杭胜说：“经过了冬眠，河虾开始活动，虽然还没有夏天时肥，但这时候虾肉最结实，比夏天吃更脆滑，更有嚼劲。”阿毛师傅当初用西湖的湖虾，现在已经办不到了，因为西湖每月都

要彻底换一次水，湖鲜就几乎没了。作为原来楼外楼的总厨，吴顺初还记得以前捞湖虾的日子：“以前西湖是有个浅滩可以直接走下去的，在浅水里虾很容易生存。七八十年代，我们晚上经常钓虾，拿手电筒照着，看到发红的东西就知道是虾的眼睛。”

现在最好的河虾在钱塘江里，吴顺初说：“钱塘江的水是活水，和富春江、千岛湖水道相连，这里的河虾壳都比较薄，虾肉会更饱满。”不过，现在的野生河虾个头都很小，一斤虾剥完皮只剩半斤，虾肉剥出来只有大拇指指甲盖那么大，做好后再失点水分，成盘上桌哪还能有好的品相？于是很多餐馆现在都用沼虾或明虾代替，“但那都不对，肉太厚，只有河虾的肉最细腻，口感滑”。杭州也有需求量大的餐厅去阳澄湖找河虾，但都是大网箱养殖出来，剥完加工好再运到杭州的，味道更无法与活虾比了。

叶杭胜说：“过去餐厅的服务员都是工作十几年的老员工，早上打扫完卫生，就坐下开始挤河虾，右手先把虾肉往后推两个关节，左手把虾头拧掉，再用右手从虾尾往前把虾肉挤出来。剥虾必须是活虾刚死的时候，活虾肉发黏，剥不好容易破了卖相，死了会肉壳分离，但为了新鲜所以就要快。”

杭州人做虾还有道名菜，虾爆鳝。杭州美食研究者宋宪章告诉我们，南宋的古都菜谱中有道“虾玉鳝辣羹”，具体做法虽已佚失，但给虾爆鳝这道菜的创制带来了遐想空间。“现在人们做的虾爆鳝很受南宋的传统影响，是典型的‘南料北烹’。鳝片要爆得外脆内嫩，颜色金黄，虾仁要炒得洁白如玉，粒粒饱满，金黄搭配雪白，这是杭州菜讲究的品相美感，从口味上说，这道菜并不清淡，这也说明北方菜系对杭州菜的影响巨大。”

在杭州说到虾爆鳝，当然首先想到老字号奎元馆的招牌菜——虾爆鳝面。虾爆鳝面和虾爆鳝并不完全一样，杭州饮食服务集团技术总监胡忠英告诉我们，虾爆鳝的做法更接近北方菜。“虾爆鳝面的做法则更多借鉴了以水产品制面的宁波面点。鳝片油爆后，加糖、酱油、黄酒进去收汁，而不是虾爆鳝的直接浇上浓稠的糖醋。鳝片出锅后淋上麻油，吃起来外脆里嫩，配面条更清淡些。”

步鱼的传说

杭人有句俗话，“清明断鱼腥”。在清明前后是鱼类的繁育期，除了渔民们约定俗成要休渔外，也因为这时的河鲜味道不甚美味。这段空当期唯有一个例外，那就是步鱼了，“不时不食”的杭州人一直都认为这时的步鱼最为味美。

步鱼浑身土褐色，带着细碎黑斑，于是又叫土步鱼，属塘鳢科，江苏人直接叫它塘鳢鱼。步鱼只有七八寸长，但体形粗壮，头部浑圆，大嘴扁而宽，嘴唇微微上翘，鱼鳍在宽大的头部两侧如蝶翼般铺开。步鱼冬天会隐匿在岩石的缝隙中，或泥沙、杂草等隐蔽处，开春后开始终日在水草中游荡，以河虾和小鱼为食。

杭州人制作步鱼，最经典当属“春笋步鱼”，不放腌芥，不加椒盐，可见本地步鱼本身的鲜嫩已经足够。

杭州人的确有种对本地食材的自信和优越感，胡宗英说：“西部山区，北部平原，东临东海，这是最富饶的鱼米之乡啊！像莫干山啊、德清啊，河流交织，甚至城市就在水中央，在活水中长大的河鲜最鲜美，而且这里水温对步鱼最合适，寿命长，很多地方的步鱼养不了这么大、这么壮就死了。”

在岁月流转中，步鱼因为环境改变愈发稀少。吴顺初回忆说：“90年代以前，还能看到钱塘江边的渔民挑着担子到西湖边上卖，那时老楼外楼门前有个竹笼，渔民打上步鱼来了就放在里面，楼外楼做菜要用就去竹笼里挑。”那是步鱼丰腴肥美的时代。我们也试图去钱塘江边寻找步鱼，在清晨赶往萧山的闻堰码头，一个本地餐馆都经常来选货的地方，但最终还是失望而归。问了很多渔民，都说现在的步鱼也快要跟鲥鱼差不多了，难得一见。不要说野生的，即便是养殖的步鱼也很难在市场上找到，去了杭州几个农贸市场打听，水产店老板都说即便是沙塘养殖也数量很少，几乎都被饭店直接在鱼塘边包圆了，根本流不到市场。再向几个杭州著名餐馆打听，也都说步鱼还没上市呢，这种时令菜风险最大，一旦挂上菜单，没法保证稳定的食材数量就麻烦啦。这两年步鱼的价格应声而起，2010年春节每斤30多元，2012年春节变成了差不多80多元。

现在步鱼更像是种传说了。传上世纪70年代，叶剑英陪柬埔寨西哈努克亲王访问苏州，宴席间有道姑苏名菜“雪菜豆瓣”，菜绿豆白汤清，鲜美异常，这“豆瓣”并不是平日里讲的豆瓣，而是步鱼双颊上的两块腮帮肉。据说宋庆龄在上海招待外宾，周恩来宴请尼克松时都奉上了这道雪菜豆瓣。步鱼两颊稍宽，呼吸格外用力，因此这里的活肉最鲜美，向叶杭胜、吴顺初打听，他们都摇头说从没有见过，吴顺初说得直接：“一条步鱼才多大，只用它的两颊肉炒一盘菜出来，恐怕需要两百条左右的步鱼，这得多少钱，又上哪找那么大的量，估计只有南宋

“我们学厨时候，后厨的肉菜、素菜都可以随便吃，唯独这顶汤，如果谁敢喝，师傅恨不得打断你的腿。”



螺蛳是杭州人在春天必吃的一道美味



杭州人制作的春笋对菜

的宫廷菜里才会有吧。上海世博会招待各国元首的开幕式晚宴上，第一道菜就用了步鱼，但也不过是荠菜炒步鱼片而已，这已经是非常珍贵的了。”

另有一道“象牙步鱼”的名菜也曾出现在杭州历史上。唐鲁孙曾写他在上海的天香楼吃过这道菜：“头大身小，刺少肉嫩，鳃努眼凸，是杭州七里塘特产清水鱼的隽品。鱼皮一剥就掉，配好葱蒜姜酒，下锅生炒，鱼肉的颜色白中透黄，跟象牙一个颜色，所以叫象牙菩鱼。这种菜祇有天香楼跟西湖的楼外楼会做，物稀为贵，所以出名。”问起这道，熟悉杭州菜全部掌故的叶杭胜说他做过这道菜，是将步鱼从中间劈开，去皮去骨但保留原形，上浆烹炒，保证鱼肉不碎不烂，摆盘时，鱼头在盘中，鱼尾伸出，洁白得好像一根象牙一样，于是就叫象牙步鱼。

叶杭胜说:“其实步鱼的鱼皮很香，因为有人不喜欢所以才剥掉做成了象牙步鱼，其实是可惜了。在杭州真正得民心的做法是春笋步鱼，这也是杭州 36 道名菜之一，现在还能吃得到。”

在奎元馆，总经理叶伟加特意让人去买了步鱼回来。除了招牌的虾爆鳝面和片儿川面固定供应外，奎元馆的菜单几乎是一张四季变化的时令牌，春天是春笋步鱼面、雪笋面，夏天是虾黄鱼面，秋天有蟹黄面，冬天推小羊面和羊蹄面。今年的春笋步鱼面还没有推出，“再过 10 天估计会上，那时阳光好了，天气更暖和，步鱼量应该能上去”。叶伟加安排大厨赵叔今天给我们单做一份尝鲜。

步鱼肉嫩如豆腐，切片的刀工最为讲究，好的师傅通过刀法就能让步鱼在锅中翻炒时肉片完整。步鱼先从肚子上一剖两半，带骨的叫雄片，不带骨的叫雌片，雄片体积稍大，顺着肉的纹理再切成两半，“带骨的两片上浆后不太会缩，所以最后的鱼片大小是差不多的”。上好浆后，鱼片像虾仁那样在锅中滑油，起锅后下葱姜蒜炝锅，先下春笋翻炒半分钟，再下步鱼片，一起再炒半分钟，淋芡后就可以出锅了。

春笋的花样

这几天一直在听杭州老厨师们念叨，“不要以为杭州菜就是清淡的，杭州菜是‘南料北烹’，用的很多都是北方菜的做法”。

就拿这春笋来说，杭州最有名的做法是油焖，取材是附近临安、安吉的春笋，切滚刀块，先用大火热锅，下笋进去煸炒，炒至笋块边缘变黄，去掉笋的涩味，再拿酱油、糖、盐、醋混合调味，小火慢慢焖，直至收汁为止。

叶杭胜告诉我们，油焖春笋可以说是杭州菜的典型代表。“典型的‘南料北烹’，但糖的用量是北方的三分之一，米醋的用量是北方的四分之一，所以整道菜看起来是色泽红亮，口感却是淡的，不会让人吃得很腻。而且杭州的酱油是全国最好的，出去和人家做交流，油焖春笋怎么做都没在杭州做得好，因为酱油不对啊。”

叶杭胜退休前是杭州南宋菜的领军人，和杭州的文化、历史学者一起，根据文献资料恢复了一些南宋京城里的宫廷菜。“南宋在杭州建都后，杭州的餐饮业开始繁荣，为了适应从北方迁来的皇室的口味，杭州菜借鉴了很多北方的饮食特点。南宋周密《武林旧事》中记载，绍兴二十一年二月，宋高宗赵构驾幸清河郡王张俊府，张俊以盛宴接待，筵席上用到的烹饪方法就包括烩、炸、酿、炒、炙、熬、煨、蒸、润（类似于涮）等多种。当时杭州的刀工也出现了北方的切大片和切方条块，出现了汴梁风味菜、川菜甚至是‘冻波斯姜豉’这样的异国菜。现在的杭帮菜就是在南宋菜基础上发展起来的。”叶杭胜说。

“比如有一道火蒙鞭笋，是把带尖的嫩鞭笋段剖成四段，用熟猪油、鸡汤先煸后焖，在文火上煮熟后，薄薄地勾一层芡，再撒上熟火腿，淋上鸡油出锅。”叶杭胜说，这与江南的传统做法有天壤之别。

杭州人能把春笋做出很多花样。除了南肉春笋，也可以用酱肉来蒸笋。在叶杭胜看来，腌酱肉当然一定要拿杭州本地产的、发酵过的酱油来煮，“那味道才对”。

“春笋就是一道百搭菜。”叶杭胜说，“还可以用鲞蒸春笋。鲞可以先蒸熟，或者和笋一起下锅蒸，这时就要多放一点水，大约是原料一半的水量，多煮一会儿，水差不多收干就好。”我们在奎元馆吃了这道鲞蒸春笋，是用砂锅蒸好，直接端上来的，鲞和春笋切成差不多大小的块状，鲞在上面，春笋整齐地摆在底下。从底下抽出一块笋来吃，鲞独特的鱼香气沉入笋里，笋还有自身的鲜嫩，吃到最后嘴里回味出的却是鲞的香味。

螺蛳笃笃，老酒喝喝

杭州人说“清明断鱼腥”，其实后面还有一句，“螺蛳当荤菜”，螺蛳之所以能当荤菜，有句俗话讲，“清明螺，壮如鹅”，清明前后，颗打颗都内含丰腴，肥嫩干净。关于螺蛳有如此多的杭谚：“螺蛳笃笃，道台不做”、“螺蛳过酒，前世未修”、“剟尾巴螺蛳过酒，太平军吃了不肯走”……足见杭州人对清明螺的热爱。

螺蛳最家常的杭州做法是用酱爆。叶杭胜给我们做的酱爆螺蛳，把葱姜蒜、八角、桂皮、干辣椒、花椒、香叶、老酒、豆瓣酱逐个放了个遍，大火炒过后，再加水焖几分钟，关火之后锅一歪，拿着炒勺“哗啦”一下子倒进盘子里。

除了螺蛳之外，豌豆、蚕豆都是春天里不错的下酒菜。做法精良的杭州人想出许多办法来丰富这些小食的滋味。叶杭胜推荐我去久盛巷的一家极小的门脸吃饭，据说那里的很多小菜都做得地道。晚上我们在小巷子里终于找见了这家小店，探头往里看，只有四五张桌子。还没坐下，老板钟宏达就下了逐客令：“没菜了，想吃下次早点来！”看我们赖着不走，老板就拿着板擦开始一个个抹去小白板上手写的今日食谱，糟鹅内脏没了，霉菜梗没了，白斩鸡没了……我们战战兢兢地指了指小白板上留下的腌菜炒蚕豆、糟螺蛳和臭豆腐，刚想点第四个菜，就被钟宏达喊：“够了够了，两个人吃不了太多。”总之，真是奇怪的老板。

但他做得真是好吃。蚕豆也是杭州本地的一道春季小菜，拿冬天的腌菜来炒，味道一浓一淡，如果再来点绍兴老酒喝喝，的确是惬意极了。“春天做火丁蚕豆也非常合适，不过今天火腿卖完了。和火丁差不多，还可以用鲞来烧蚕豆，这两个都是借味给蚕豆的，烧的时候记住火腿丁和鲞都要切得不超过蚕豆的大小。我的做法是不加盐的，但你不觉得淡吧，因为无论是腌菜，还是火丁、鲞，味道已经渗入蚕豆里了。”钟老板说。

糟螺蛳味道更好。拿嘴使劲一嘬，一块凉冰冰的螺蛳肉吸到嘴里，嚼起来是有股淡淡酒味，于是变得欲罢不能，不一会儿就堆出一堆螺蛳壳子出来。钟老板介绍：“我的糟是绍兴老酒的酒糟，发酵过的，很香。把螺蛳先煮熟，直接把酒糟盖在上面，放冰箱里几小时，拿出来冰凉凉带着酒味的最爽口。如果你们下次再来，一定要尝尝我做的糟鸡，用的是萧山六七斤大小的阉鸡，大火烧 20 分钟，让鸡腿肉里还有点血色正好。鸡都是先切好大块的，然后一层糟一层肉地放好，在阴凉处装坛子放两三天再拿出来，那个酒香哟，你们下次来一定尝一尝。”

“把螺蛳先煮熟，直接把酒糟盖在上面，放冰箱里几小时，拿出来冰凉凉带着酒味的最爽口。”



春笋和蕨菜是徽州人春天最爱的时令美食



老徽州春日风物：竹笋与山野菜

老徽州人对徽菜有一种执拗的坚持，即便是对竹笋和野菜这些味道清淡的山中物，也总能造就出浓烈的味觉体验来。

记者 吴丽玮　摄影 于楚众

挖笋

出了正月直至清明后采茶季到来前，老徽州人都在为笋而忙。先是忙着挖冬笋，接着就开始拔那些破土的春笋，稍有迟疑，春笋蹿得老高，一下子就老了。过了清明，约定俗成的育竹期到来，各家都在林子里筛选健壮的竹笋，在旁边插竹竿为标记，于是这棵竹笋就是未来一棵高耸的翠竹。最后是晒笋干，可能只有区区数日的时间，因为很快茶树便芽叶肥硕，又要开始忙着采春茶了。

去年冬天雨水少，春笋的长势受了影响，没想到过完春节又接连下了几场大雪，温度一下子降了好多。当地人一听我们是来寻笋的，都连说可惜可惜，往年这时春笋已经大量上市，今年得晚半个月了。

春笋在菜市场上还是有的。我们在黄山市屯溪区一个农贸批发市场看到了摆放整齐的毛笋和雷笋。雷笋是春天最早上市的春笋，据说早春一打雷就会冒出来，笋箨的顶部乌黑发亮，线条笔直挺拔，和它比，深埋土里、冬季还没挖净的毛笋就是一个黄皮白胖的“矮冬瓜”。带我们去逛菜市场的张海亮说，现在大规模上市的竹笋大多是从江浙一带运来的，“那边经济发达，会搞商业化种植，有些已经不受季节影响。看到笋子快出来了，就在上面填土、盖稻草，让竹笋受热加速生长”。张海亮是屯溪一家五星级酒店负责徽菜的厨师，他在市场上走了几家，看到的笋子都不让他满意，他告诉我：“皮都黑了，太老了，远途运输比不了我们当地的新鲜。”

张海亮说，从冬笋开始，黄山地区依次出现的竹笋有近20种。清明前生发的数量多、种类集中，除了延续到春季依然在生长的冬笋外，主



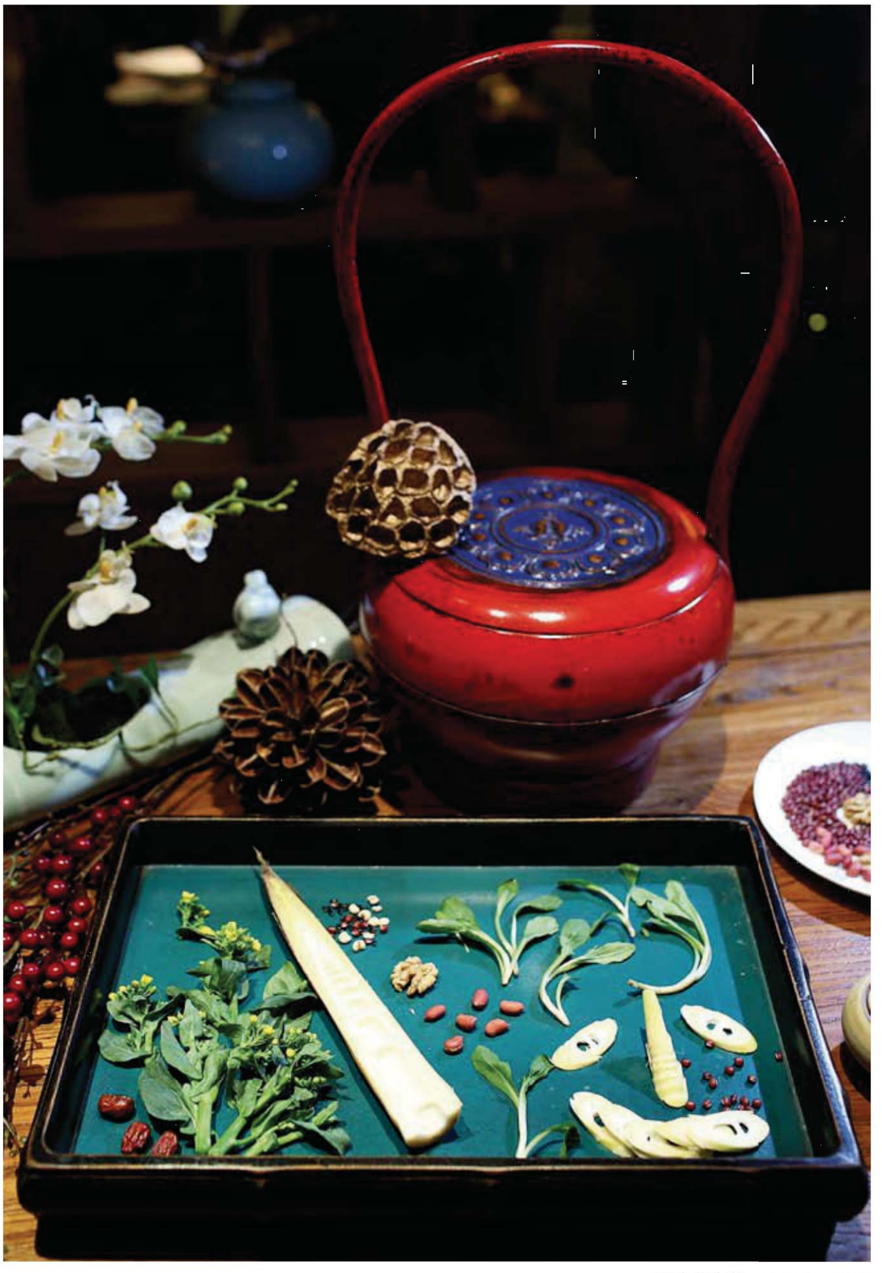
在诗人郑晓光、寒玉夫妇的徽派老宅里摆桌

要是春雷后冒出的雷笋和更为纤细的燕笋。像什么红壳笋、罗汉笋、麦黄笋、阿弥笋、蓑衣笋等等，从立夏前后还会不断生出来，但失去了春笋的鲜嫩清脆，将不会再受青睐。

徽州最有名的是出自问政山的笋。张海亮告诉我们："问政山的笋嫩得很，拿刀背轻轻一劈就碎了，但产量很低，每年总共只有三四吨，价格也比一般笋的市价高30%左右，大多都被外地人买去了，平时在市场上很难见到。"他把他的朋友许国林介绍给我们，许国林是歙县人，一个小有名气的歙砚雕刻师，在县城里开了家歙砚店，他愿意带我们去问政山寻笋。据《歙县志》记载："春笋以问政山为冠，红箨白肉，坠地即碎。"相传南宋年间徽商崛起，在杭州经商的歙县人思乡情浓，于是每逢春笋破土，家人们都要起大早将问政山笋挖出，装船沿新安江而下，行舟时把笋箨层层剥尽，切入砂锅，用小火慢慢清炖，昼夜兼程及至杭州时，打开砂锅，笋香四溢，仿佛在家乡吃鲜笋一样美味。这件事被皇帝知道后，下旨进贡，于是问政山笋成了贡笋。

虽然今年天气不佳，但听很多人说，春笋冒头可能就在一瞬间，天一暖，



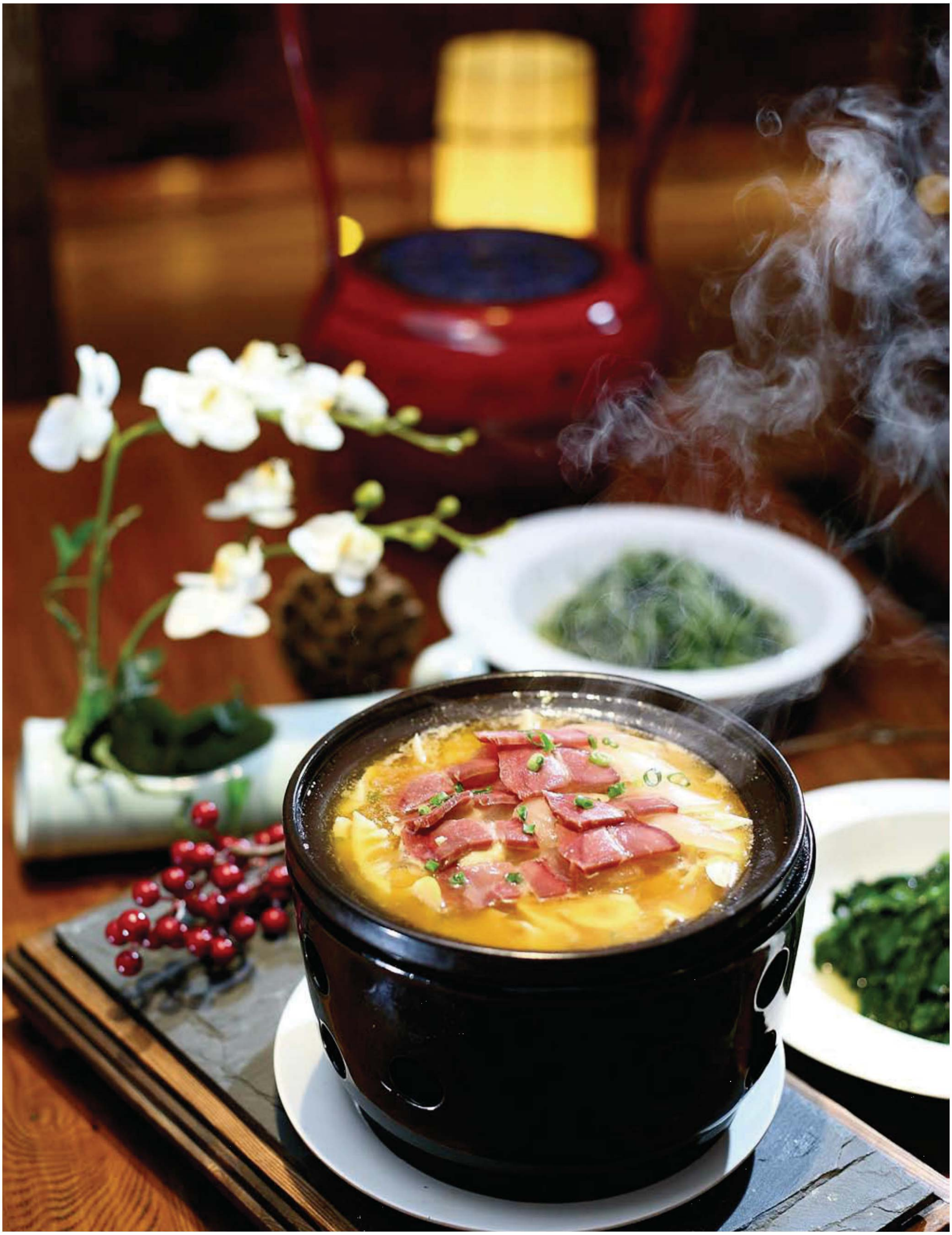


野生的春笋、马兰头、菜薹

没准马上就能看到黑色的小尖头顶出了土。我们抱着侥幸心理，以为天气会很快转好，可没承想，出发去问政山那天突然又下起了雪，温度骤降。看我哭丧着脸，许国林安慰说，虽然春笋看不到了，但还有大量越冬的毛笋藏在土里，春笋叫“拔”，冬笋叫“挖”，挖宝的感觉似乎更有意思些。

问政山不太高，从屯溪开车前往问政山，行程近一小时，一路过来，雪似乎变得更大了，路两边山水间，几株梅花在雪中绽放，煞是动人。这样的天气无农事可做，村民都不知上哪去了，我们转了一圈，才在一户人家找到一位名叫汪正秋的老伯。汪老伯换好雨鞋，扛起锄头，腰后别把镰刀，由一只小白狗领路，带我们走过他家屋后一座小桥，一头扎进竹林里。

问政山的竹林算不得美。当地人有说法，竹子长得好的地方竹笋长得就差，反之亦然。黄山市烹饪协会秘书长宣果林告诉我们，问政山的土质是略带砂质的红土，这样的土质既能续存水分，又能确保竹笋在松软的土里顺畅呼吸，问政山周围又没有高山阻挡，空气流动好，阳光充足，这里的笋因此才妙，回味甘甜。



诱人的咸肉炖春笋

许国林说："虽然林地也都承包到户，但我们当地人在谁家挖冬笋都是可以的，因为冬笋埋在地下，挖不挖得到要看本事。春笋出来就不行喽，尤其是清明前后，各家都要养竹子，不能去别人家地里随便拔竹笋了。"

在这样的天气寻笋难，因为挖笋依靠地表观察，比如哪里颜色变深，似乎冒了尖，或者泥土上有似有似无的裂缝。许国林教我们另外一招，看竹子的竹节。"发白的是新竹，正是生长旺盛时候，最健壮，下面有笋的可能性最大。竹节太黑的就是老竹子，下面估计已经没笋了。另外是要看竹子底部，根部一层一层的枯皮，是它从竹笋变成竹子时留下的笋壳，现在还残留这么多，说明是去年刚长起来的竹子，还不够壮。"

我们说话时汪正秋正抬头望天，原来他在寻觅最为茂密的一丛竹叶，这代表竹子生长旺盛，那么它脚下八成有笋。竹笋长在竹鞭上，汪正秋说："你看这棵竹子向外侧弯曲，那它的竹鞭应该就在另一侧。"汪正秋和许国林在距离竹竿50厘米左右的地方开始挖，很快找到了竹鞭，竹鞭的走向大致摸清后，很快挖到了一棵迷你的小笋，只有食指那么长，他们都看不上眼，丢在了一边。"如果竹鞭的这个节上长了笋，那下一个节上的笋就会长在另一个方向。"汪正秋换了一个位置继续刨，不一会儿果然又露出一片笋箨，换上镰刀，尽量不伤笋箨，挖出一个比手掌略小的冬笋。

挖笋是个纯手工活儿，不到一个小时，汪正秋和许国林都开始喊热，两人一共挖了五六个笋。汪正秋留我们吃饭，我们已和许国林约好去他家吃他父母做的纯正家乡土菜，于是就此告别，带走了两个刚出土的小笋。

咸肉春笋

许国林是歙县上丰乡人，老家在大山深处一个小村子里。他在屯溪区和歙县县城里都买了房子，但父母还是要守着老宅，过几十年不变的生活。去许国林家的路上雪已经停了，远处山上，积雪挂在树冠，一片斑驳的白色，近处是流动的碧绿河水，路两边一株株野花已然绽放。走着走着，许国林突然喊了声，"猴子！"顺着他手指的方向看几只山猴正奋力地往河对面山上的树丛里爬。许国林兴奋起来："小时候山里动物多，现在饭店卖得很贵的石鸡，过去山里有的是。这些东西现在都很难看到了。"

我们到时，许家已经开始准备晚饭了。他家的宅子建在小河边，潺潺水声不断，河边又紧挨着山，在这样的天气里，让人越发觉得阴冷。

许爸爸在邻居家花50块钱买来一斤小野鱼。"邻居家小孩在河里抓的，这个价钱还不想卖呢，要留着自己吃。"许爸爸说，这种鱼白天藏在水边石头缝里，布好网后，夜深人静它出来觅食的时候就会粘在网上，"这个给你们拿春笋一起烧"。

接着许爸爸从储藏间里、厅堂门板的后面和灶火上面分别搬出几块咸肉，挑选出其中肥瘦兼具的一块，洗净后切成薄片，再把雷笋切成同样大小，一起装进砂锅里，加入炖排骨的高汤，放在小土炉上咕嘟咕嘟地小火慢炖。

许爸爸说："以前我们下地干活的时候，早晨起来就用前晚没烧尽的炉灰来炖咸肉春笋，小火一直焖着到中午，回来热乎乎地吃一大锅。"

哆哆嗦嗦等待中，晚饭终于做好。许爸爸特意准备的春笋烧小野鱼，还有干蕨菜炒腊肉、清炒马兰头、正月里下酒的肉馅豆腐酿，最后许妈妈连小土炉一起把咸肉炖春笋端上了桌，砂锅盖一揭开，热腾腾泛着油光、白中带黄的滚汤，里面还配了豆腐皮、香菇等物。我迫不及待地要喝碗热汤暖身，咕咚一口，咸得嗓子快冒烟了。许爸爸解释说："我们这喝的都是山泉水，特别刮油，所以必须要吃得咸一点，油大一点，这样才有力气干活儿。"

"咸肉和春笋是绝配。"许爸爸说，"腊月里腌的咸肉，经过两个月的盐渍、风干，现在吃起来味道正好。而那些留下的大多是为了在梅雨季节发酵，最后做成火腿，保存一到两年才能获得最佳的风味。"

咸肉与春笋的另一种组合是徽菜里著名的刀板香。刀板香的传统做法是将盐渍好的咸肉切大块放在锅里煮，煮至七成熟，再放在香樟木板上一起上锅蒸，蒸熟后横着刀直接切成厚约一厘米的小块，和香樟木板一起端上桌去，于是得名刀板香。但我们在绩溪县徽都大酒店看到了另一种做法。厨师长汪家付告诉我们，他制作刀板香用的不是咸肉，而是一年以上的火腿。"火腿比咸肉味道更醇厚。最好用的是本地的黑毛猪，长得慢，一年只能长到100多斤，但肉质鲜嫩。"现在饭店里做咸肉和火腿，已经在逐渐更改盐的用量，做这道刀板香前，汪家付把火腿大约浸泡了六七个小时。"主要是泡出火腿中的咸味，但也不能超过12小时，时间太长火腿的香味会散失的。"他把这块半筋半肥的火腿切成薄片，放在同样切片的春笋上，一起上锅蒸，蒸熟后只取火腿上桌，而且必须趁热吃才香。果然火腿中有股鲜嫩味，"虽然笋没有上桌，但笋的味道已经吸进了肉里"。

"她们都是附近村里的农民，前一天去山上摘菜，后半夜沿着山路跑到屯溪来卖。"

山野菜

除了春笋，在老徽州同样无法错

过各种只在春季出现的野菜。寻找野菜的起点，也是屯溪的那个农贸批发市场。

除了那些每年交管理费的固定摊点外，在过道里站着些挎着小篮儿、梳着娃娃头、别发卡的农村老太，她们的篮子里摆一把带着泥土屑的水芹菜，或者一大堆混乱纠缠着的荠菜、长短不一透着紫色亮光的山蕨菜，见人走过就会嘟哝着："野的，山里采的，新鲜的要咯？"

张海亮告诉我们，这些老太卖的是真正的野菜。"种出来的菜要比她们卖的粗壮整齐。她们都是附近村里的农民，前一天去山上摘菜，后半夜沿着山路跑到屯溪来卖。批发市场里最热闹的是凌晨三四点钟到早上七八点，再晚就都卖完回家了。"张海亮说，他平时无论是自己在家烧饭，还是酒店里采购都离不开这个市场，"如果错过了早市的时间，一整天都很难买到新鲜菜喽！"

离开了市区，找野菜就不再是难事，马兰头甚至可以在碎石堆、马路牙子底下找到。在"厨师之乡"绩溪县有一座名叫"紫园"的古朴老宅，女主人胡蜜芬是远近闻名的土菜高手，熟悉徽菜里的各种食材。她60岁左右年纪，戴一顶圆顶的小红呢帽，一看我们无法理解她随口列举的众多野菜究竟是什么，转身出门蹲在路边就找起来。几分钟后她拔了几株青翠回来："这个叫'糠蒿'，这个叫'翠鸟'，这个叫'污泥圈'，名字不知道怎么来的，是小时候跟着大人们上山时，他们手把手教的。三年自然灾害，就是靠着吃野菜充饥，但有些菜是有毒的，所以别看山上野菜那么多，我们也只敢吃老人们说过能吃的菜。"

"在水沟里随便撒几根水芹，很快就长出一大片，根本不用种的。"张海亮说，他的老家在黟县乡下，每年刚入春，家人就要赶紧把周围的水芹拔掉，"惊蛰后，蛇最爱趴在水芹里，不拔掉蛇会跑进屋子"。不过也有人嫌弃



歙砚雕刻师许国林是位寻笋好手

野水芹，觉得它的茎和叶柄没有种出来的壮硕，但对于当地最有代表性的春季野菜——野蕨菜，所有人则都会表示完全的热爱。在老徽州压根儿没人种蕨菜，春天一到，它是山林里漫山遍野的风景，吃都吃不完。

《尔雅翼》对蕨菜的记录是："蕨生如小儿拳，紫色而肥。"蕨菜的顶端"如小儿拳"般卷曲，当地人于是也把蕨菜形象地叫作"龙爪菜"。

即便是面对如此新鲜的山野菜，当地人做菜用料一样很严苛。张海亮不愿拘泥于餐厅中规中矩的做法，更喜欢在家尽情发挥自己制作徽菜的实力，他邀请我们到家中做客。"蕨菜要烧透才好吃，要加盖焖，让气往里面攻。"我帮他择马兰头，结果完全不合格。"根不能掐掉太多，那样马兰头就散掉了，烧出来不好看。另外这叶子，最外面两片要剥掉，多少总是没有里面的嫩。"

他端上的第一道是荠菜豆腐羹，荠菜是早晨在市场里买的，切成碎末，和豆腐一起入汤。吃到嘴里，荠菜清香，



豆腐绵软，另外还有些带点韧性的软物在其中，张海亮说，这是他前几日在野外采的桃胶。“《本草纲目》上说，桃胶‘和血益气，治下痢，止痛’，有药用，可入馔，这时候吃桃胶正是时候。”每年春天，桃树干上就会溢出很多桃胶。“桃胶要在绿豆大的时候就采下来，不然挂在树上久了会脏。拿回来洗净可以直接用，也可以放在水中加热溶解。”

喝完羹，屋里的气氛热起来。张海亮今天全部用春季野菜为席，第二道菜是蕨菜蒜薹炒腊肉。“别看它家常，用了蒜薹代替大蒜就变得不一样了。蕨菜和蒜薹熟的速度差不多，一起加盖放在锅里焖，蒜味跟着热气往蕨菜里攻，蕨菜的苦味几乎就没有了。”

张海亮还做了一道腊鸭三笋锅，用鸭脚包和春笋、莴笋、胡萝卜一起炒。“我特别喜欢苏东坡的那首《惠崇春江晚景》，很想把诗中的意境放进菜里。但黄山没有吃河鲜的传统，以前我在浙江上班时试过把芦蒿和白米虾一起炒，用春笋来烧河豚，就应最后那两句——‘蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时’。回了黄山，这些河鲜再用就有点不伦不类，只剩‘春江水暖鸭先知’这一句，鸭也不用新鲜鸭子，而用我们腊月腌的腊鸭，这才最有本地特色。”张海亮用的鸭脚包是拿鸭爪配一块鸭胗或鸭心，外面拿鸭肠绑紧，像腌咸肉一样，盐渍、晒太阳、风干。当地人也有把胡萝卜叫甘笋的，于是便有了“三笋”的名称，而且这三种蔬菜都可以吸油、借味，于是张海亮把它们和腊鸭配起来，吃起来觉得新奇，有创意。

在黄山寻找春天的佳肴，找来找去发现最好吃的还是普通人家做的土菜，做法简单，食材质朴。“在老徽州，真正的高手都在民间。”屯溪美食研究者汪黎鸣觉得，这一方面是经济发展水平的原因，另一方面是农村饮食和民俗、祭祀活动结合密切所致。“比如我们清明时节要吃的艾叶粿，原本就是一种清明祭祀之物，逐渐流传下来，变成了家家户户在这个时节必做的一道点心。”汪黎鸣说，“艾叶有祛风湿的作用，清明吃艾叶粿，到了梅雨季节就不会生病。”

屯溪老街上有家名叫“汪一挑馄饨”的小吃店，老板汪自立恰好正在店里组织人手做艾叶粿。他带我们到后厨作坊里看生产，那是一栋二层的民楼，只有两个伙计在忙碌。我们去的时候，一大锅艾叶已经煮上了。艾叶是早晨在山上新采来的，因为本身略带苦味，下水煮前要先加草木灰漂洗。开水煮至断生后，连叶子带水一起拿来和米粉，边和边揉，不一会儿艾叶就被揉烂，均匀地和进面里，形成一个绿色的大面团。汪自立说：“现在的艾叶粿有两种馅，笋丁、雪菜、肉末加豆干，也有包芝麻白糖馅的。我们小时候吃的只有肉末笋丁馅，早晨起来可以直接当早点，热一个艾叶粿，喝一碗稀饭，管饱又暖和。”包好馅压成饼状，下面垫一片粽叶上锅蒸味道更香。汪自立说：“艾叶粿其实很



寒玉家的餐厅没有菜单，顾客吃什么全依时令配菜

受欢迎，奇怪的是，明明一年四季都可以做，但饭店都只在清明前后才会卖。过了清明，人们突然就不吃了，这已经是一种习惯，无法改变。”

一桌改良的土菜宴

作为一个北方人，能在乍暖还寒时见到这么多的水灵灵、绿莹莹的食材，心里的确被一种勃发的生命力感染，但徽州人做菜喜欢用盐，吃久了就觉得遗憾，似乎拉远了那种属于春天的味道。在黟县做“碧山计划”的艺术家左靖住在关麓村，他虽是安徽宣城人，但多年在外，口味变淡了。“徽州人有种执拗的坚持，我家做饭的阿姨就是这样，你让她少放一点盐，她就觉得这饭没法做了。”左靖推荐我们去找他在碧山村的朋友，诗人郑晓光、寒玉夫妇。“寒玉是上海人，在碧山村住了10年，是个烹饪高手，早就把徽菜做改良了。”

见到寒玉时，她正在忙第三间客栈的装修。10年前夫妇二人来了黟县碧山村，觉得这里是他们能享受平静的地方，于是买了房住下来。时间久了就觉得不如开个客栈吧，可以招待朋友，于是改造了一栋徽式民宅，把原来的猪圈改成了公共客厅，客栈由此得名“猪栏酒吧”。现在客栈越开越火，今年夏天第三间马上也要开业了。除了住宿，寒玉指导下的客栈厨房也非常有名。

因为要准备食材，寒玉邀我们次日中午过来吃饭。

第二天起来，终于有了春天的样子，阴霾散去，晴朗又温暖。我们刚到客栈时，就在门外的几棵竹子底下发现了冒土而出的春笋。这是我们来老徽州这么久以来，第一次看到，厨房的阿姨说，真是长得快，昨天还没发现呢！两棵竹笋差不多长了20厘米长，还有一棵长到了差不多30厘米，阿姨拔这棵笋费了点力气，寒玉特别高兴，她说：“这么新鲜的笋，不做春笋沙拉是不行了。我做的春笋沙拉啊，客人吃完都是要舔盆的！”

寒玉不让我们进厨房里看，不知是怕我们添乱还是怕泄露了自己的厨



屯溪老街“汪一挑馄饨”小吃店的师傅正在制作清明吃的艾叶馃



清炒马兰头



艾叶馃和粽叶一起蒸，味道更鲜美



寒玉的“猪栏酒吧”特色前菜——春笋沙拉

房秘笈。她让我们去地里采几朵盛开的油菜花，点缀在盛满水的方形玻璃花瓶里。等我们再把很有年代感的木头圆桌摆在从天井里射入的阳光下时，饭也差不多好了。

前菜就是令寒玉骄傲的春笋沙拉。切成滚刀块的小野笋呈现出清脆的淡绿色，配上乳白的沙拉酱，寒玉说：“其实出了土的笋一样好吃，关键是得新鲜才好。春笋剥了皮，只要焯一下水去涩味就行了。”

第二道菜是栗子蒸南瓜。栗子是早晨在市场上买的野栗，南瓜是厨房阿姨从家里拿过来的老南瓜。栗子放在南瓜上面蒸。之后又陆续上了蕨菜炒腊肉、凉拌马兰头、野水芹炒香干、香椿头焖鸡蛋和清炒菜薹，我最喜欢的是香椿头焖鸡蛋，不知为何总能咬出汤汁来，寒玉说其中的秘密是加了爆米花，把高汤汁吸附了进去，于是嚼香椿鸡蛋时，滚出的几滴汤汁中和了香椿的独特味道。

寒玉也做了道咸肉炖春笋来，忍不住又要试一下汤，发现味道刚好。“只要掌握好笋和咸肉的比例，汤就不会那么咸。”寒玉说咸肉并没有提前拿水煮过，用的就是咸肉的原味。“肉选的是腌过的猪肋排，肉质最美。炖的时候一定要带骨，这样炖出来才香。”

此时整桌菜的最高潮才刚刚开始。野韭菜锅贴、荠菜春卷和笋丁炸酱配米饭，三道主食让我们不断发出惊呼。野韭菜锅贴更像是北方蒸饺，面皮油亮，里面的野韭菜比北方的长韭菜味道更香。荠菜春卷是一道从里到外香脆彻底的小点心，春卷皮不是北方的面皮，而是油豆皮。最后的炸酱笋丁是竹笋、豆腐干、肉丁加豆瓣酱一起炒，配豌豆糯米饭来吃。笋酱是一道家常的吃食，能够保存很多天，炒好拿来配稀饭、米饭、面条都是最日常的吃法。

吃完这餐特别心满意足。

寒玉与丈夫郑晓光享受着碧山的田园牧歌世界，其实是想做不被打扰的隐士。此时的碧山已经绽放了大片金黄的油菜花，春意盎然，想想刚刚的饕餮宴席，顿时觉得在这里定居真是一种享受。



随着春天的到来，人们更愿意去踏青、野餐

有多少春天在前面等你

如果有一本味觉日历的话，农历新年是浓厚热闹的开篇，随之而来的春天就是明快嘹亮的第一章。

文 孙欣





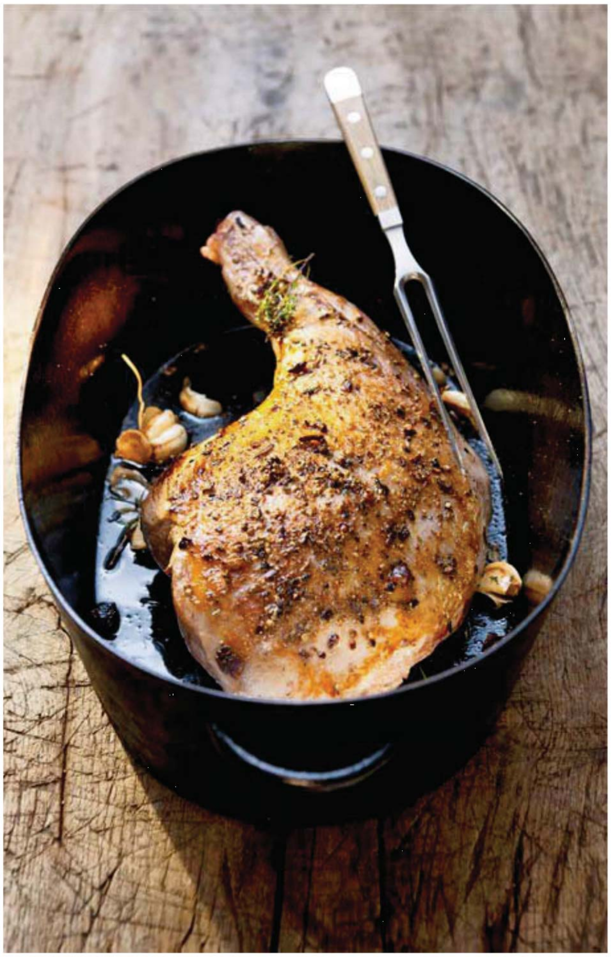
流油的烤羊羔肉是英国复活节必不可少的美食



3 月 4 日，美国佛罗里达州盖恩斯维尔县 IHOP 松饼餐厅的店员与“2014 美国小姐”凯莉一起庆祝煎饼节

我想在所有人的味觉记忆中，春天的光彩是相似的，虽然唤醒那光彩的风物和滋味不尽相同。“燕草如碧丝，秦桑低绿枝。”一些地方的人们已经换上薄衣赏花踏青，另一些地方的人还雪下寻找小草发芽的迹象。在古代，很多人一生不必离开出生之地方圆百里。在现代，这样的人恐怕少之又少。如今所有地球公民都知道还有一个南半球，我们的春天是他们的秋天，我们的冬天是他们的夏天。所谓环球同此凉热，只是一厢情愿。现代人从小就被展示了广大的世界，在一年年迎春送春的同时也被提醒着地球上不同地方进入春天的时间不一样，有许多个春天在这里那里，表演着轮唱。

城市居民不再像过去离春天那样近，但是对春天有了更多的期盼和想象。日本的“樱前线”日日从南向北移动，一年中密集的几天里，花下上演人头涌涌，狂歌醉饮的春日大戏，直到万樱如雪齐齐飘落。日本人为樱花疯狂，中国的北方装点着迎春花的金黄，欧洲的公园里开满了鲜艳的郁



北美复活节大餐主菜——烤咸猪腿



野蒜和各种野菜



用春天的新土豆做的沙拉



以露笋为食材做的菜肴

金香，澳大利亚的夏天正在零落，打叠起炎热，渐入秋凉。“岭峤微草，凌冬不凋”，在广州和香港，不必提起“寒凝大地发春华”，四季有四季的鲜花。我总是告诉自己：只要见到木棉花开，就是岭南的春天了。在凡物皆可入汤的地方，听说有人会拣了红艳硕大的木棉回去晒干煲汤。汤味如何？没有喝过。浑浑噩噩地，我过了好些个春天。紫荆花开了又落，吃过了粽子吃月饼。然后我要走了，到离北极圈比北回归线更近的地方去。收拾行李的时候只想着我将在一个完全不同的城市生活，那里的人说英语，吃面包，打冰球；那时还没有意识到这个新的城市同时附带着新的四季。

从温暖的南方去到北国，突然发现了春天鲜明的存在。加拿大的春天比中国的春天来得晚——也许比世界上大部分国家的春天都来得晚。二月里江南芳草萋萋，三月里北京沿河看柳，多伦多的坚冰残雪还脏脏硬硬堆在路边。冬天睡不醒的太阳惨白着一张脸，低低挂在南半天里。要等到四月，终于有小丛小丛的雪滴花，从还是一片荒芜的黑土里钻出来，小白花玉铃倒挂，仿佛是小人国的仪仗。然后成行的枫树某天晚上扑拉拉地一齐开了花，淡绿的小星星印满天空。枫树开花后，花草树木才大梦初醒，争先恐后萌芽的萌芽，怒放的怒放，挤挤挨挨赶春天的热闹。伦敦的朋友在汇报洋水仙和郁金香都开败了，多伦多五月初公园里的郁金香方亭亭含苞。一大片拼成图案，红紫斑斓的汪洋花海。再接下来就是樱花与海棠了，粉浪碧波，迎风招展。从四月到五月，多伦多的春天急管繁弦，遍地野火似的从旷地烧进城里，又一路烧到湖边。湖水退去了冬日的深灰，泛起柔软的绿色。在多伦多我第一次尝到了榆钱。有条街叫“榆树街”，街边的树在春天时长出了密集的圆圆的嫩芽。我无师自通地明白了这就是榆钱，摘了一小片放到嘴里，有点滑腻，有点甜，但是没勇气大把地捋回家，像刘绍棠写的，掺上玉米面蒸了吃。

春天花枝招展地降临以后，夏天堂皇正大地逼近以前，北方在大衣和暖气里憋闷了一冬天的人们都等不及地成群出动了。他们忙着占领春天的

一角，幕天席地，与春天分享万物毕毕剥剥拔节生长的快乐。住宿舍的时候，每年五月我都和朋友们一起去城西的“高园”野餐。我和室友带上餐布刀叉、杯盘碗碟，别的朋友们准备沙拉冷盘、杂色奶酪、肉酱肝泥，再加上各种软的脆的韧的面包，虽是冷餐，也热闹丰富。其时樱花正开到极盛，树木摇动着新绿的枝条，小湖边的大雁家族添了毛茸茸的小雁，由爸妈领着，劈开春水，身后留下一串闪亮的金波。日色西沉，樱花凋落，良辰美景化为永恒。室友一直想要有一个真正的野餐篮子，藤条编的，衬着小碎花棉布，里面有皮带把刀叉杯盘稳妥地一一捆扎住，远路颠簸也不会坏。两个女孩闲时会发一发白日梦，憧憬着每年春天都把野餐篮子装满，在芳草鲜美落英缤纷间铺开红格子的桌布，和生活里那些顶重要的人——朋友、男朋友、丈夫、孩子、子子孙孙……去野餐。可惜两个住宿舍的穷学生，没有钱也没有空间，陈设这默认了天长地久的小小奢侈。

即使不是野餐春游的好日子，日常生活里春天也如芬芳的小河徐徐流过，所到之处带给人们一季一会的味觉惊喜。春天来了，每周拜访的农民市场也添了缤纷的绿意。新出的露笋扎成一小捆一小捆，才小指粗，形体纤长，花纹细致，尖端呈漂亮的薰衣草色，与肥矮粗壮长驻超市的进口货迥异。这样的露笋用什么来陪衬都不为过：把意大利腌肥肉煎出油然后一起炒，用好的火腿薄片两三根卷起来煎，或者像最简单的网络或名人菜谱教的，在滚水里快速一烫，蘸软心白煮蛋的蛋黄吃。很多美食网站生怕菜谱太难，吓退了读者，辜负了春天。但是煮露笋蘸半熟蛋真的要非常努力才能糟蹋成一场灾难。有时候卖蔬菜的摊子会携来几把野蒜，和我见过的中国的蒜苗很不同，细且短，极有乡土气息地抱着泥。抱着尝试的心情买回来，和肉片炒炒就这么吃了，充满安大略省乡间的辛辣清香。可惜时有时无，不然用来做回锅肉会别具一格。连荚的新鲜蚕豆在江南已经算是夏天的菜了，但是加拿大既然春天来得晚，嫩蚕豆也就成了春天堂堂正正的一员，连把蚕豆从荚里剥出来再去壳都成了一件悠闲的散发着清香的工作，最好是周六下午快到黄昏的时间做。剥好的豆瓣总有一小碗，或者不惜工本地用火腿丁儿炒，或者滚水里煮到颜色转为翡翠的暗绿，与薄荷叶拌在一起，再削一些帕马奶酪大薄片，是一道春天里吃起来分外酣畅的沙拉。蒲公英的叶子拌着吃，清苦有味，超市里有一小捆一小捆的，不必自己上草地上去掘。新鲜的蕨菜也是春天特有的，但因为含有致癌物，店家总是在旁边摆上小牌子，告诫顾客一定要洗净后用滚水透煮才吃，煮菜的水要倒掉，不可留用。

春天的盛节是复活节。如同圣诞节一样，复活节是基督教上位以后将欧洲原有的“异教徒”的春季节日改头换面，无法掩盖原有的庆祝万物发生的欢乐气氛。在北美大陆，复活节的主菜是烤咸猪腿。一般解释是乡村在冬季里屠宰的猪肉在春天来临，天气变热以前要腌起来，复活节时刚好可以拿出来吃。三月里去农民市场，两位肉铺经营者总有装饰起来的咸猪腿摆在柜台上，表面划着斜的菱形格子，每个格子上插了一粒丁香，有时还覆着切成片的菠萝。

复活盛宴由我的室友一手包办。她买来连皮连脂的咸猪腿，浇上枫糖，覆以锡纸，周围填上胡萝卜土豆芹菜，慢烤三四个小时。但我最喜欢的是把红薯压成泥，拌上大量的黄油，表面撒一层砂糖，再铺满山核桃仁，在烤箱里烤到表面结了一层薄薄的脆壳。我们把平时交好的朋友都叫来吃复活节大餐，从碗柜和房间的各个角落翻出所有能用的各色各样的碗盘水杯和刀叉，向隔壁宿舍借椅子和锅。从下午开始，我们宿舍周围方圆5米都是强烈的肉香和糖香，让经过的人恨不得拿出块面包来蘸蘸味道，就着酒吃喝起来。长达四天的周末给所有来赴我们宴席的人足够的时间慢慢消化吃下去的食物，因此大家的钢刀伸向烤猪腿的时候都特别慷慨地切下连皮带肉的一大厚片，再配上一同烤的、浸满肉汁的蔬菜。室友的男朋友是欧洲天主教家庭出身，保留了周五吃鱼算持斋的习惯，因此在周日晚的盛宴他要把错过的一顿晚餐吃回来。虽然树底还有残雪（运气不好的话还可能又压上了一层新下的厚雪），小草还没有露头，但是一顿烤火腿、山核桃红薯泥和巧克力兔子提供的热量，能让大家攒足美好的信心，坚持到春天降临。

过了好多个五月才来的加拿大的春天以后，我来到了英国。这个国家的春天以一种我从未见过的缓慢节奏展开，但是这里的人们都习以为常，而且泰然认为全世界都是这样的（或者应该是这样的）。每一天人们都极为享受谈论它的乐趣。即使是爱抱怨的英国人，在一个和煦的春日也会放下所有世间的不如意，齐刷刷坐到户外去享用一个三明治；一场连绵的冷雨则会助长他们平静的悲观，并列举出此前若干个悲惨的春天来证明世界正在缓缓地向末日滑落下去。一个三月的英国的早晨，可能有一朵冻云低低

> 我最喜欢的是把红薯压成泥，拌上黄油，撒一层砂糖，再铺满山核桃仁，在烤箱里烤到表面一层脆壳。

地垂在地上笼罩着小城，草叶和树枝上都覆了一层银霜，呈现肃杀的青铜色；也可能天蓝云薄，满地的小黄花小紫花，阳光下稍稍透明，仿佛装满甘露。鼹鼠的小丘布满草地，它们熬了一冬，此时也许在辛勤收集春天解馋的时新蔬菜。我很想挖开一个鼹鼠洞，问问它们草地上什么可以吃什么不能吃，什么应该炒着吃，什么应该凉拌着吃。我的先生说：你太不尊重隐私了。

英国人的庭院艺术像他们的春天一样纤细幽深又不乏照亮眼睛的鲜明。布置花园已经成了他们的国民健身运动，连公共健康调查表都会问被调查者每周花多少时间锻炼，花多少时间养护花园。一个精美的花园不仅可以看，而且可以吃。初访新居附近的农民市场，卖盆花的老两口兼卖鸡蛋、小树、种子，以及罗勒、迷迭香等香草和简单的蔬菜。春天时候他也卖露笋的地下茎。我在多伦多买到的修长细嫩的露笋是从地下茎长出来的。有说法新分的地下茎要在土中培育到第三年才有收获，但卖露笋的阿伯信誓旦旦他的露笋一年就可以有收成。老两口在这个农民市场已经颇有年头了，想必一诺千金。但我初来乍到，虽然看着花木扶疏的庭园很是羡慕，想到露笋种下去可以连续收获 20 年，还是不敢挑战自己的本领，只是买了几盆罗勒、芫荽之类的香草算了。住下来以后，我一直偷偷观察这条街上的邻居，看哪个园子正在这个季节有露笋的尖尖冒出来。真可惜，还没有发现。

在英国，复活节关于食物的仪式更复杂，与食物的关系也更密切。节前一个多月的某天早上，同事朋友就喜滋滋地告诉我这个新来的人明天是煎饼日（Pancake Day），把食品柜里高脂高糖的存货都翻出来做成香喷喷的煎饼大快朵颐，因为接下来就是为期 40 天的“斋戒”，在 40 天内小心翼翼地不去享用一样自己最喜欢的东西，直到复活节才能开怀大吃。如今节日的宗教意义变得很淡，人们选择性地在煎饼日吃煎饼，但自动忽略 40 天的对自制能力的考验，满心期盼着 4 天的长假和流油的烤羊羔肉。

进了春天，地方报纸上关于气候和当地小羊出生和存活状况的消息开始增多。天气若是过于寒冷，新出生的小羊就可能挨不到复活节。后来我发现原来草地上悠闲地吃草等着被剪毛的绵羊都是母羊，公羊脾气大会打架所以都早早处理掉了，恍然大悟原来复活节吃羊羔肉十分符合农业社会的原理。英国的农民们珍视他们的物产并引以为傲，本地产的羊羔肉卖得比新西兰进口的要贵一截；本地羊羔肉也真不负所望地鲜、嫩，肥瘦相间如美丽的大理石，而且可以随心所欲地挑拣部位。大超市提供给人们便宜方便大量供应的选择，与社区共生的小型肉店和农民市场则给老主顾们提供贴心合意的供应和富于人情味的购物经验。如果一个对食物有要求的人计划着一顿美食，可以向常光顾的肉店订货，指明部位、斤两，偏肥或偏瘦，顺带请肉店配齐一些需要的香料和配菜。大超市和小肉店虽然互补但二者之间的角力不是不存在。如果消费者喜欢在购买食材的同时享受良好的购买体验和服务，并选择用钱投票，开在社区内的小型肉菜店才有生存的空间。

英国出了名的缺少蔬菜。超市里的品种少得可怜，而且以块茎类和卷心菜为主。然而英国人并不是没有品尝春天的智慧。春天的新土豆娇小玲珑，光洁可爱，几乎没有疵点。菜贩常把它们摆在显眼的地方，与彩椒蘑菇拼成一小方一小方的镶嵌画，比成袋卖的灰头灰脑的大个儿土豆待遇很不同。新土豆煮软，再拌上黄油粗盐和碎迷迭香烤出焦皮，好吃得可以独自担当起主食，肉和蔬菜的角色。路边的荨麻，《野天鹅》里的小公主用来为哥哥织衣服，刺得双手流血。但是春天新生的荨麻嫩叶也可以采下来做汤、做沙拉，或者搅碎做成绿酱。奇怪的是，英国种豌豆很普遍，英国人对采集品尝有芳香气息的嫩叶也很有兴趣，他们却还没有发现豌豆尖的鲜美。互联网时代知识快速流动，豌豆尖菜谱可能不久后会成为中国餐桌送给英国餐桌的小小礼物吧。

袁枚不赞成“耳餐目食”。一味追求传说中的昂贵珍稀食物，不仅是没有品位的表现，在现在这个人口爆炸的年代，更可能造成生态灾难。但是从耳目（感谢价钱便宜搜罗齐全的书籍，什么都可以瞬间搜索到的互联网和精心制作的全世界的电视节目）得来的知识不一定用来趋炎附势，也可以满足人类最本原的好奇心。世界上有种种不同的生活，它们因为各自的天时地利而美好。在新世纪里，人类文明终于抛下了许多不必要的偏见的重担，以轻松的心情欣赏彼此的精致。我们可以毫无负担地走进一个新地方，与那里的人一起品尝那里的四季孕育出的甘甜与清苦，或者把远方的春天带一部分到自己的生活中来。我希望有一天能在西湖吃莼菜，在日本尝初鲣，在某个华北城市吃被刘绍棠预言将走进大饭店的榆钱饭。我在亚马逊网站上买了一棵小小的种在盆里的花椒树。这棵树从德国运来，密密封固在小纸箱里，到我这里的时候几乎毫发未损。我给它换了一个大些的盆，每天盼望它蓬勃地长大，亭亭如盖，我有一天可以在英国尝到那些老北京人都恋恋怀念的清香辛麻的鲜花椒芽。有许许多多的春天在人生的前方等着你。

我的室友如今已是两子之母。我这里的樱花都开足了，她那边还在下雪。我很想寄给她一个野餐篮子，让她在以后的春天里，会想起我们 20 多岁时的那些春天。



携手大鹏 《宝来乐趣多》再推第二季

★日前，一汽—大众携手网络名嘴大鹏，推出《宝来乐趣多》第二季，以“FUN”为主题，为广大网友展示更多驾驶宝来的乐趣；

★12年来，宝来不仅成为100多万个中国家庭的“幸福家轿”，更以不断的创新、与时俱进的科技配置，给广大车主带来了无数生活乐趣；

★全新升级的宝来2014款以更加丰富的配置，为家庭用户带来更具乐趣的驾乘体验。

提起网络上最著名的脱口秀主持人，大鹏无疑是实力和口碑的NO.1。他主持的“大鹏嘚吧嘚”，8年来已为观众奉献了500多期的精彩节目，是中国互联网当之无愧的第一档。提到大鹏，就不得不提到他主演的《宝来乐趣多》系列短片。生动的表演和适度的幽默，不仅给广大网友带来了欢乐，更在轻松之余了解到宝来的众多实用功能。

《宝来乐趣多》第二季“升级”登场

日前，在宝来2014款和运动版上市之际，一汽–大众又携手大鹏，推出了《宝来乐趣多》第二季，以“FUN”为主题，为广大网友展示更多宝来的驾驶乐趣和实用功能。据介绍，《宝来乐趣多》第二季着眼于儿童乘车、驾驶安全等多个时下热点话题，以一如既往的幽默和诙谐，与广大网友共同体验宝来2014款丰富的安全配置和实用的科技装备。

12年来，宝来不仅成为100多万个中国家庭的“幸福家轿”，更以不断的创新、与时俱进的科技配置，给广大车主带来了无数生活乐趣。2014年，一汽–大众再出重拳，推出了宝来2014款。新款宝来不仅继承了宝来品牌的内涵，同时还将部分只在高配车型装备的选装配置覆盖到更多车型，使更多消费者能够以不变的价格拥有更高配置的家用轿车。与此同时，一汽–大众还推出了宝来Sportline，以满足不同购车者的个性化需求，为广大消费者打造时刻“趣动生活”的用车体验。

纵享更多驾乘乐趣

从最初“驾驶者之车”到追寻“向上人生路”，再到“幸福家轿”，一直以来，“驾乘乐趣”都是宝来品牌的重要标签，也吸引了众多勇于进取、追求激情又注重品位的用户。如今，全新升级的宝来2014款以更加丰富的配置，为家庭用户带来更具乐趣的驾乘体验。

1.4TSI发动机、DSG双离合变速箱配合精湛的底盘技术，带来了强劲动力和畅快柔顺的操控感。无论是在城市中穿梭，还是驾车出游，都能游刃有余。更重要的是，领先的智能配置为驾乘者创造了极为舒适的环境。换挡提示功能通过对发动机和车辆运行状态的分析，由ECU计算出最经济合理的挡位和最佳的换挡时机，并及时提示，让驾驶者在尽享乐趣的同时减少了油耗。定速巡航和多媒体智能导航系统，则大大降低了长途驾驶的疲劳度，让驱车出行更富乐趣。



宝来2014款的静谧性更加优异。通过优化整车吸声材料和加强全车密闭性，宝来2014款为车内乘员提供了一个可以充分享受生活的安静空间。而在人性化配置方面，宝来2014款还拥有自动空调系统和可单独分级调节的前排座椅加热等功能，充分照顾到老人、女性、儿童多种家庭成员的个性化需求。

配置更丰富 选择更随心

在竞争最为激烈的A级车产品阵营中，针对消费者对高品质轿车的需求，宝来2014款在舒适与安全及科技配置等方面进行了大幅度升级。

其中，1.6L时尚型增添了真皮方向盘和电加热外后视镜，令驾控更加从容自如；1.6L/1.4T舒适型增加了门槛迎宾踏板饰条、胎压监测、副驾驶席安全带未系报警，将车型的安全标准提高到一个新的高度；1.6L/1.4T豪华型则增加了无钥匙进入/无钥匙启动、电动折叠外后视镜带倒车自动调节功能，让车主尽情享受宝来独特的科技魅力。

宝来2014款在1.6L/1.4T舒适型上增加导航包；1.6L/1.4T豪华型上增加前大灯感光自动开启/离回家功能等选装配置。

时尚动感的设计、超越期待的驾乘乐趣、安心的保护和一如既往的高品质，令宝来2014款成为刷新A级车标准的重磅之作。无论是奋斗中的职场精英，还是充满甜蜜的三口之家，相信宝来2014款将会成为更多享受生活乐趣的消费者的最佳选择。

疲软的开局

今年被普遍视为经济转型的改革元年，在深化改革和短期增长之间，政策如何取舍将成为市场关注的焦点。

主笔 谢九

被视为改革元年的2014年，第一个季度的开局并不理想。改革还未全面推进，经济指标已经开始全面下滑。

尽管人们对改革红利充满期待，但在红利释放出来前，看到的更多还是阵痛。进入2014年以来，人民币一改前几年的强劲走势，突然开始走软，前两个多月的贬值已达3%，股市表现依然疲软，上证指数轻松跌破2000点大关。除了汇市和股市外，楼市也不再像过去那样坚挺，全国各地楼市降价的消息时有传来。虽然无论汇市、股市还是楼市，下跌的幅度都还不大，但几大市场联袂下跌的场景，还是难免会让人联想起历史上其他新兴市场的动荡。

实体经济的数据也印证了投资者的悲观情绪。3月13日，国家统计局发布今年1～2月的经济数据，多项指标都大幅低于预期。规模以上工业增加值同比增幅仅有8.6%，创下近5年来的新低。对于投资占比很高的中国经济，工业增加值是一个相当敏感的经济先行指标，能够在很大程度上体现经济增速的高低，去年中国经济增长7.7%，规模以上工业增加值同比增长9.7%，2012年中国经济增长7.8%，规模以上工业增加值同比增长10%。如果以今年前两个月的规模增加值来看，如果3月份没有出现明显改善，今年一季度GDP跌破7.5%的可能性将会很大。

今年前两月的“三驾马车”全线下挫，各项指标几乎都创下近年来新低。1～2月份，全国固定资产投资同比名义增长仅为17.9%，创下2001年以来的13年新低。1～2月的社会消费品总额同比名义增长11.2%，创下了3年来的新低。外贸形势也出现了明显恶化，今年前两月的进出口增长仅为3.8%，和预期7.5%的全年增长目标相去甚远，尤其是2月份的出口大幅下降18%，为4年来新低。

今年经济疲软的开局和去年有几分相似。去年一季度GDP增速从前年四季度的7.9%下滑至7.7%，二季度继续下滑至7.5%。随后李克强总理首次提出要使中国经济的增长率和就业不滑出下限，这使得外界解读为中央政府开始稳增长，从三季度开始，在投资带动下，中国经济开始企稳反弹，全年经济最终实现7.7%的增长。但和去年不同的是，今年被普遍视为经济转型的改革元年，在深化改革和短期增长之间，政策如何取舍将成为市场关注的焦点。

今年的政府工作报告将年度经济增长目标定为7.5%左右，和前两年的目标保持不变。应该说，这个目标还是略高于市场预期，在此之前，市场普遍预计今年的经济增长目标会有所下调。去年10月份，李克强总理在中国工会第十六次全国代表大会上做经济形势报告时表示：“我请人力资源和社会保障部和有关方面反复测算，都认为要保证新增就业1000万人、城镇登记失业率在4%左右，需要7.2%的经济增长。”这使得外界认为今年的经济增长目标可能会从7.5%下调至7.2%甚至7%，以便为改革预留出一定的空间。今年的经济增长目标依然保持不变，也在一定程度上增加了稳增长的难度，至少从前两月的经济运行状况来看，在各项指标都全面下滑的背景下，如果不采取一定程度的刺激，实现7.5%的增长目标将会较为困难。

但和往年相比，今年可供刺激的空间已经越来越小。从投资看，能够在短期内拉动投资增长的主要是制造业、房地产和政府投资。在经济下行周期，制造业的扩张意愿和能力都很弱，今年2月份的PMI指数回落至50.2%，距离跌破50%的荣枯线仅有一步之遥，显示出当前制造业的疲软。在以往经济下行周期，一些传统的大型制造业可以不顾经济周期逆势扩张，但是治理产能过剩是今年的年度经济工作任务，很多行业逆势扩张的势头在今年将难以重演，随着钢铁、矿业等诸多行业先后爆发出跑路和违约事件，银行已经开始收紧对过剩产能的贷款。

从房地产市场看，进入2014年以来，人们对于房地产只升不降的预期开始明显逆转，尽管还没有出现全国范围内的大规模降价行为，但是房价松动的城市已经越来越多，并且从过去的三、四线城市蔓延至杭州和南京等准一线城市。从国家统计局的数据看，今年前两个月，商品房销售面积从去年全年增长17.3%转为同比下降0.1%，商品房销售额从去年全年增长26.3%转为下降3.7%，这也是一年多来首次出现负增长，拐点迹象已经有所显现。值得关注的还有另一个数据，今年前两月的房屋新开工面积大幅下降27.4%，其中住宅新开工面积下降29.6%。房地产企业一方面在积极拿地，一方面又谨慎开工，对于房地产市场的矛盾心态可见一斑。

在制造业和房地产之外，更具短

期刺激效应的唯有政府投资。预计在未来几年内，保障房和轨道交通建设等仍将是政府投资的主力，与其他领域比，这两大领域暂时还不会引发更多的产能过剩，既能弥补民生和历史欠账，又可以刺激经济增长，是目前政府可用来稳增长的手段中不多的选择。今年的政府工作报告提出，要“把投资作为稳定经济增长的关键”，中央预算内投资拟增加到4576亿元，重点投向保障性安居工程、农业、重大水利、中西部铁路、节能环保、社会事业等领域。在前两个月的经济数据公布后，《国家新型城镇化规划（2014～2020年）》旋即出台，1400多亿元的铁路投资计划被集中批复放行，稳增长其实已经悄然启动。除了政府投资外，鼓励民营资本的投资积极性预计会成为今年的政策重点，近期石油化工和电力等传统垄断行业纷纷传出向社会资本开放的消息，既是为了打破垄断，也是为了提高民营资本的投资积极性，在经济下行周期为稳增长贡献力量。

人民币汇率也可能会成为今年稳增长的工具。过去几年人民币一直保持稳步升值的趋势，尤其是在去年周边货币大幅贬值的背景下，人民币表现依然强劲。进入2014年以来，人民币一改过去几年的升值趋势，前两个多月的贬值幅度已达3%。人民币为何突然由升转贬引发很多猜测，除了美联储开启退出QE之旅引发热钱流动，从疲软的进出口数据看，人民币也有足够的贬值需求。去年人民币逆势保持升值势头，在一定程度上阻止资金大规模外逃的同时，付出的代价是全年进出口再次未能达标，低于同期经济增幅。今年2月份的进出口数据更是急转直下，进出口总值同比下降4.8%，其中出口更是下降18.1%，为2009年9月以来最低增速，这使得当月贸易逆差高达230亿美元，而去年同期为顺差148亿美元。如果说去年的人民币逆势走强是为了减缓美国QE退潮带来的冲击，那么，随着今年出口形势急剧恶化，政策天平将会向扶持出口倾斜。

2014年被视为深化改革的开局之年，不过深化改革还未全面展开，今年的经济指标就已经深度下滑，这无疑给改革带来了更大的挑战。关于深化改革和经济增长之间的关系，普遍看法是改革红利在未来释放之后，将会带来更持久的经济增长，但是就短期而言，经济增长和改革之间是一种负相关的关系，也就是改革难免会带来短期阵痛。改革和增长之间是否在短期内果真存在如此强烈的对立，可能也未必。从传统的中国经济增长方式看，如果放弃短期投资刺激，经济增长难免会有所放缓，改革和增长的确存在跷跷板效应。但是从另外的角度看，如果政府将以往拉动投资的资金用于改善民生，提高民众收入和消费水平，转而会刺激经济增长。

在经济下行周期，居民工资收入增速放缓，股市长期疲软，居民财产性收入也难见增长，在工资和财产性收入双双放缓的背景下，指望中国经济向消费转型自然是难以期待。如果能够通过大幅减税和收入分配改革等提高居民收入，通过股市和土地改革为城乡居民释放更多财产性收入，改革和经济增长之间也会打破跷跷板负面效应，改革的短期阵痛或许也会轻松许多。

大家都来听一点古典音乐



读者服务热线电话：
（010）84050425　84050451
84681046　84681042（传真）
E-mail:dzfw@lifeweek.com.cn
《爱乐》杂志网址：
http://www.lifeweek.com.cn/philharmonic

《爱乐》2014年第三期要目

古典音乐欣赏入门系列63

- 巴赫与他的圣乐作品
- 张可驹、王立彬、孙健、詹湛等对巴赫的《马太受难曲》、《约翰受难曲》、《b小调弥撒曲》等作品的精彩解读
- 巴赫时代的受难曲

逝者　送阿巴多先生远行
爱乐笔记　柴科夫斯基《a小调钢琴三重奏》
早期音乐　奥兰多·吉本斯
乐史空间　古尔德孤独印象之苏俄漫记
指挥家档案　约翰·埃利奥特·加德纳
听片、购片与收藏　从本真的多重角度收集唱片（下）
专题　大提琴历险记（三）

《爱乐》2014年订阅须知

2014年《爱乐》月刊，每期240页，全年12期，零售单价：20元，全年定价：240元。

2014年《爱乐》邮局发行，邮发代号：82-24，读者可到各地邮局直接订阅，也可汇款至杂志社订阅。全年订阅8折优惠，订阅年价：192元。欢迎咨询、订阅与作为礼品馈赠他人。或在卓越网订购：www.Amazon.cn

邮局汇款：北京市朝阳区霞光里9号B座
邮编：100125
收款人：爱乐
银行汇款：开户行：工行王府井金街支行
户名：三联生活周刊
账号：0200000719004641092
网上支付：www.lifeweek.com.cn



奥迪 A3 价格下探与市场自信

相比一年前人们猜测的 22 万～ 32 万元售价，国产全新奥迪 A3 入门级市场售价下探到 20 万元以内。“新奥迪 A3 各款车型的价格不仅低于相对应的竞争对手，也低于它在德国的售价，可以说是物超所值。”一汽—大众奥迪销售事业部总经理薄石还特地强调“我们并没有因为是入门级车型而吝啬或降低标准”，直言不讳地表达了抢滩小型豪华车这一细分市场的决心。

主笔 李三

一汽－大众佛山工厂 2013 年投产，从某种意义上说，A3 也是佛山的“处女作”。目前，和 A3 同时在 MQB 平台生产的还有高尔夫 7。据半个月前去探过班的记者说，佛山工厂总装线共有 8 条 195 个工位，平均每 60 秒下线一辆车，目前总装车间双班运营，白班产量 280 辆，夜间 140 辆。

奥迪引入中国的车型向来有加长的惯例，这一次奥迪 A3 没有沿袭以往加长做法，反而和 Q3 一样，再度“破例”，轴距尺寸与海外版本一致。“奥迪 A3 是作为紧凑型车来引进的，对于一款紧凑型车来说加长是没有意义的。”中国快速成长的年轻消费群体已经进入奥迪视野，奥迪对这个日新月异的人群有自己的理解。“他们对后排空间的要求正在越来越小，对驾驶感受却更加看重。”种种迹象表明，中国汽车市场的需求正在发生变化，而这些变化将首先在紧凑型细分市场上得到验证。

三联生活周刊：相比 A4L、A6L、Q5 等车型，高档 A 级车在中国所处的细分市场容量相对较小，一汽—大众力推 A3 是出于怎样的考虑？



3 月 21 日，奥迪 A3 家族集体亮相：(左起) S3 Sportback、A3 Sportback、A3 Limousine、A3 Cabriolet

薄石：紧凑型车市场是全球最大的细分市场，而随着目前中国市场环境的改变，城市化进程加快，人们环境保护意识加强，消费者对紧凑型车产品提出了更高要求。

由于中国未来高档车市场的用户群体将更趋年轻，因此对于产品的需求也将呈现新的趋势，目前高档 A 级车市场上原本都是进口车，我们看到了这一市场未来的发展空间很大，所以现在把 A3 拿进来，相信这款车将重新定义细分市场和高档 A 级车市场。我们对于这一快速增长的市场需求的判断是具有前瞻性的，在产品方面已经做好了面向未来的规划，不仅推出了面向都市 SUV 用户的奥迪 Q3，还引入了奥迪 A3 Sportback 和 Limousine 两款最新产品，我们在高档 A 级车市场正在构建最为丰富全面的产品体系。

三联生活周刊：为什么说全新奥迪 A3 是一款面向未来的产品？

薄石：可以预见的是，未来高档 A 级车市场的发展趋势将是小型化、运动化、智能化、环保化和个性化，奥迪 A3 是世界上首款在紧凑型车级别上打造的高档豪华车，代表了未来高档车市场的小型化趋势，各项装备和性能指标都是最顶尖的，所以称之为“创新之车”。我们把它的特点归纳为更敏捷、更智能、更轻盈、更有型这四个维度。

三联生活周刊：作为这个级别独有的三厢版车型，全新奥迪 A3 与传统概念中的三厢轿车有何不同？

薄石：全新奥迪 A3 Limousine 是高档 A 级车市场首个三厢车型，与传统概念中的三厢轿车完全不同，它是第一款高档 A 级运动型轿车，同时还具备了高档品牌必备的高科技、高性能、高品质，完整而全面地体现出高档 A 级车小型化、运动化、智能化、环保化、个性化的发展方向。

它的外观设计无疑是最大亮点。车顶弧线突出了轿跑般的车顶轮廓，而“短尾式设计”则完全打破了传统三厢车“成熟、沉稳”的形象认知，这种设计曾经出现在上世纪 80 年代末至 90 年代初主打运动的奥迪车型中。如今，全新奥迪 A3 Limousine 被视为奥迪“运动型三厢车”的回归。以往这个级别的用户经常需要在运动性和实用性之间做出取舍，这次我们尝试让他们鱼和熊掌能够兼得。

三联生活周刊：此次全新奥迪 A3 搭载了全新 1.4 TFSI 和 1.8 TFSI 发动机，相比老款车型上使用的发动机有哪些变化？

薄石：全新奥迪A3搭载的两款全新发动机，分别是EA211系列的1.4 TFSI机型和第三代EA888系列的1.8TFSI机型。这两款发动机在各自系列中都是高功率版本，动力更强，扭矩更大，响应更灵敏，加速更快，二氧化碳排放和燃料消耗更少，是目前高效性能最好的直列四缸发动机。

三联生活周刊：虽然奥迪是高档A级车市场的开创者，但我们看到，如今在这个级别市场中，奥迪的竞争对手都已经布局，奥迪如何继续保持引领？

薄石：的确，我们的竞争对手已经逐步意识到高档A级车这一细分市场的发展潜力，并相继投入产品和精力，我们注意到这一级别市场的竞争已开始大面积升温。但在这个市场，竞争对手的积淀是无法与奥迪相比的。他们中，有的品牌起步较晚，近几年才开始相关布局；有的虽进入市场较早，但对这个市场的理解还停留在片面追求个性化层面，产品影响力不强。

三联生活周刊：言下之意你对奥迪在这个市场的实力非常自信？

薄石：在这个市场，奥迪的积淀是从18年前开始的。1996年，凭借第一代奥迪A3，史无前例地开创了高档A级车细分市场。截至去年7月，奥迪A3三代车型的总销量已突破300万辆，其中第一代车型销售了88万辆，第二代车型销售了180多万辆。目前，中国高档紧凑型车市场的销量在整体高档车市场所占的比例还很低，但这一情况正在发生快速改变。全新奥迪A3的到来，将引领中国高档A级车市场加速发展。

三联生活周刊：在奥迪家族里，A3处于什么角色？

薄石：1996年奥迪公司为了和奔驰与宝马竞争，在大众高尔夫平台的基础上开发了全新的紧凑型轿车A3系列，配合旗下车系的全面改革更新，推出了全新的A3车系。奥迪赋予了这款车更多的运动特征，从此开辟了小型豪华车这块全新的市场。

从奥迪A3诞生起，它的家族就在不断扩大。2003年，第二代奥迪A3加入了Sporkback车型和Cabriolet车型，保持并扩大了奥迪在全球高档A级车市场的引领地位。今天，全新奥迪A3家族已发展成拥有10款产品的大家庭，包括A3 Sportback、Cabriolet、Limousine、S3运动系列、E-tron和G-tron新能源系列，实现了对该级别的宽系列、全覆盖。未来，我们将引入更多新产品和技术，为消费者带来更多优质选择，从而持续引领这一细分市场。

三联生活周刊：早在2006年就有消息说一汽—大众奥迪在A4L和A6L之后引进的车型将是奥迪A3，为何国产奥迪A3直到2014年才上市？

薄石：实际上，我们很早就开始关注并研究高档A级车市场。车型引进，我们会充分考虑市场需求，确保每一款引进的车型都获得成功。在引进A6L和A4L后，我们引进了奥迪Q5，它们都获得了巨大的成功，成为各自所在细分市场的引领者。

早在2010年8月，我们就将第二代奥迪A3以进口的方式引入中国市场，开始培育中国的高档A级车市场，同时，着手制定第三代奥迪A3的国产计划。

全新奥迪A3集成了大量最先进的汽车科技，是一款高效智能、简约设计的高档A级车。为此，我们对研发、生产、零部件等各个体系进行了全面升级，投入巨大，相当于全产业链的一次升级，确保国产全新奥迪A3保持全球统一的品质和标准。

三联生活周刊：国产奥迪A3与进口车型的质量是否一致？

薄石：奥迪在全球只有一个、也是唯一的质量标准。为了生产这一面向未来的车型，一汽—大众在研发、生产、质保等各个本土化环节都做了升级，其规模几乎相当于一次系统再造，以确保全新奥迪A3超越行业标准的领先科技、极致品质与进口车型高度一致。

国产全新奥迪A3诞生在我们的佛山基地，那里不仅拥有当今业界最先进的冲压、焊装、喷涂和总装的生产技术、工艺和装备，还拥有当今世界汽车工业最高标准的质量保证体系。其中包括中国最大的、最为先进的整车匹配测量中心，使我们的整车零部件尺寸精度和一致性处于行业领先水平。此外，国内最先进的质量分析中心、实验中心、路试中心，以及全过程数字化质量缺陷采集分析系统，确保了交给用户的每一台车都是“高品质汽车”的代名词。

三联生活周刊：全新奥迪A3成为中国首款定价下探20万元的高档车，这样的定价是出于什么样的考虑？

薄石：奥迪制定价格的原则是：具有市场竞争力；物有所值；保持价格体系的稳定。全新奥迪A3包括由两款发动机和两厢、三厢不同车型组成的8款产品，覆盖了19.99万至33.43万元的价格区间，实现了“宽系列、全覆盖”，能够全面满足不同用户的需求。

目前市场上的其他同级车型都为进口产品，稍做对比就会发现，此次上市的全新奥迪A3不仅设计理念最新，而且使用了大量以往只有C、D级车型才有的高科技装备，如预防式整体安全系统、奥迪Connect互联系统，并拥有奥迪主动式车道保持辅助、奥迪侧向辅助以及全新MMI人机交互系统等。在价格上，全新奥迪A3各款车型的价格不仅低于相对应的竞争对手，也低于它在德国的售价，极具吸引力，可以说是物超所值。作为目前唯一的国产高档A级轿车，国产全新奥迪A3的定价也再次显示出我们“全价值链本土化”的体系能力。

WISSEN

这是一本安静的杂志，与那些充斥于日常生活中的闲言碎语相比，他不关心每天都在变化的事情，他关心一些恒久的事情——理性进步，智识生活的乐趣，美。



《新知》杂志
2014年3月号

生活·读书·新知三位一体　三联书店 品质保证


（丁怀宇 摄）

竹叶青春日同兴茶园——万物生机

春天从一杯竹叶青开始

竹叶青的芽比较大，光是采摘芽内涵物质就已经很丰厚了，所以喝起来，茶汤饱满，滋味又鲜又醇，并不是简单的“清鲜”二字。

那杯飘舞着芽头的茶汤，柔和的黄绿色看上去异常美丽，是春天的恩物。

文 ✎ 王文

最早报春的新芽

长江流域，是中国绿茶的核心产区，温暖湿润的气候，外加约定俗成的产区技术，使得这里的绿茶产量既高，质量又好。每年春天，是中国绿茶生产的黄金时间，依照时间的顺延，明前，谷雨，次第采摘，各成好茶。

最早发芽的茶，成为人们经历了一整个冬日后最期待的杯中春意，加上明前茶芽头虽嫩，可是积攒了整个冬天的养分，所以成为最好茶品的象征。

可是，仔细研究，明前茶的概念，其实集中在“长三角”和黄山区域等传统绿茶产区。很少有人仔细思考过，在不少产区，不仅有明前茶，甚至有春分茶，包括更早的时间生产出来的好茶。

因为气候的缘故，我国的茶树由南向北依次发芽，人们根据情况采摘并进入生产领域，所以在当地，是没有明前茶概念的，比如云南、台湾、福建等传统茶产区的茶叶就是如此。不过这些地区本身绿茶就少，云南出产普洱，福建广做乌龙茶，即使有少量绿茶出产，也很少有名优品，人们对绿茶的固定概念用不到它们身上，但是，有一种名优绿茶，出产时间很早，质量又极优秀，同样不用明前概念，这就是竹叶青。

因为四川盆地的温暖气候，导致了这种奇异结果。这里气候温暖，没有极端性的严寒，按照茶叶专家的解释，极端天气是导致绿茶发芽晚的原因，很多绿茶产区都会被极端天气所干扰。比如黄山，山区气候寒冷，有些好茶甚至要清明后才采摘；而“长三角”的绿茶产地，无论是杭州的龙井，还是苏州的碧螺春，两地冬天气

温都要到零摄氏度以下，也会妨碍芽头发生，所以明前的新芽奉为上品是有原因的。更不用说偏北地区的绿茶了，包括信阳毛尖，也包括山东的日照绿，发芽更晚。

可是地处峨眉山500米左右高度的低山竹叶青茶园不同，这里靠秦岭挡住了寒流，冬季最冷的天气，也在零上居多，雨后的温暖气候是这里茶园的主体气候，第一批芽头从2月份开始就可以采摘了。采摘工人从低山往高山1000米左右的茶园进发，到春分时节，第一批山脚茶园已经采摘完毕，可以到高山茶园工作。

竹叶青的那股新绿，明显早于各地，现在有些地区使用早发芽的品种如“乌牛早”作为早春绿茶品种，同样时间也很早，抢上市头拨，可是和竹叶青的品种比，这些早生品种茶叶质量不够好，口感有浓厚的青草气息，要品到最早的那杯浓厚的绿茶，还是得等竹叶青。

得天独厚的气候，使得竹叶青成为春天里的第一杯茶，是中国名优绿茶中最早能品尝到的根本原因。

杯中的春意

竹叶青，全部使用手工采摘的芽头，这样一来才能保证泡新茶成为一种享受，在杯中新芽慢慢舒展开来，如画，特别能展现春天的美感。中国绿茶中，全部采用芽头制作的不多，这也取决于竹叶青所采取的得天独厚的物种。

春天的峨眉山，雨天之后是晴和的日出，最美丽的春光里面，茶农上山，避开雨水天和雾天，采收那刚绽开的芽头。鲜嫩的茶芽，不能用手掐断，而是使用轻弯弹断的手法，这样生产出来的芽茶就没有红梗的顾虑，保持了绿叶的美观。因为采摘严格，所以即使是熟练工人，一天也就能采两三斤茶；最能干的工人，在条件良好的茶园，也就是4斤采量。稀少的产量，使得这杯早春的新绿越发名贵起来。

采摘下来后，还要精心制作，才能保证杯中的茶叶美观。首先是杀青，这也是一道温柔的工序，不能过重，那样茶叶有焦味，影响口感;也不能过青，那样茶就有草味。要保证茶叶中所蕴涵的丰富物质的活性，还是得要专家来操作，只有经过专家的手，最后出来的茶叶才芳香四溢，又不过于涩感。

之后是定型。竹叶青的定型同样重要，因为是芽茶，所以即使是杀青后还是细嫩，要保证没有碎片，没有过于突兀的形状，就要有精心的做工，外加后期的检查。这样做工的茶叶，才保证在杯子里形状好看，一个个嫩芽在不过高的水温下重新活起来，又展现了一回枝头春意闹的感觉。



有人说，茶叶在杯中根根竖立才是好绿茶，其实不然，好的泡茶师可以通过调节水温，选择茶叶数量，轻易让芽头在杯子里立起来。可是就名优绿茶来说，不能光玩花样，要保证口感，竹叶青就先保证了口感的鲜爽和醇厚。

专业人士都知道芽茶好喝，可是难做，因为芽太嫩太轻，许多名优茶要保证采摘一芽一叶或者一芽两叶茶叶喝起来才有厚度。可是因为物种和气候的原因，竹叶青的芽比较大，光是采摘芽内涵物质就已经很丰厚了，所以喝起来，茶汤饱满，滋味又鲜又醇，并不是简单的“清鲜”二字。有专门的检测结果，竹叶青的芽头浸出来的内涵物质，比起许多一芽一叶的新茶只多不少。

那杯飘舞着芽头的茶汤，柔和的黄绿色看上去异常美丽，是春天的恩物。

一点春天的心意

竹叶青是按照食品标准制造的饮品，首先是享受，要求滋味的鲜和味道的醇，其次是安全，天然的氧吧峨眉山生产的茶叶保证了安全性。不过，除去这些，近年竹叶青还回归到了最古老的中国文化之中，作为茶礼展现了其温柔如春的另一面。

古人习惯以茶为礼，至今各地各种风俗中都少不了茶的影子，无论是寄托亲情还是抚慰友谊，乃至婚姻大事，都有茶作为主角的礼俗，所以人们希望茶叶好之外，还希望茶叶有美好的包装。遗憾的是，过去茶叶包装普遍重视豪华，只选择华丽的礼罐，要么就是过度包装，很少有能表达诚挚心意的茶叶包装。

以往看到的好看的茶叶包装，里面都包含着送礼物者的心意，比如拿宣纸写上便签，包裹到茶叶罐外，或者干脆扔掉繁琐的包装，用简单的纸包，上面写上茶名和产地，都算得上独到的礼物，可是总感觉还缺点郑重感。现在竹叶青推出了定制礼盒的服务，你可以选择能表达心意的一句话，定制制作，放在礼盒之上，送给自己的好友或者长辈。虽然仅仅是清茶一杯，可是里面蕴涵着浓厚的情谊，收到的朋友们打开这盒子，饮上这杯茶，应该就能和你一起欣赏杯中的春意了，这才是真正的春礼的含义。

这点春天的心意，不仅能让你愉快地度过春日，还有温暖的夏天、成熟的秋天和寒冷的冬天，气候在变化，可是心意不变，杯中的春天不变。



郎酒故事

闻香识小镇
——写给二郎镇

魏微



作家魏微在二郎镇参观红军老街

我们还未进入小镇，就闻见了一股香气。它飘自十里之外，隐隐约约，似有还无。它不是香水的香，也不是香火的香；不是花香，也不是脂粉香。——是一种很诡异的香气，香得有点含糊，不肯定，似乎是有那么回事，一俟凝神呼吸，好像又仅是一团清新空气。因此我疑心，这香可能是意念中的事，又疑心，也许小镇快要到了。

小镇名叫二郎镇，位于川黔交界地，地处偏远，可是镇上的人并不以为忤，某种意义上，或许这里才是中心地，否则我们这些外省人，为什么总络绎不绝地往小镇赶呢？——路途是那么辛苦，从成都出发，一路翻山越岭，跌跌撞撞，足需 8 个小时的车程量。

为的是这小镇依山傍水？——山，叫不上名目；水，却是赫赫有名的赤水，当年红军“四渡赤水”使它扬名天下，然而比“四渡赤水”更悠久的是水边的两个小镇，一为茅台，一为二郎，它们隔河相望，分属两省，相距仅 40 公里。

写到这里，想必大家明白了，我们此行并不是为观美景，而是为品佳酿：二郎镇上出郎酒，正如茅台镇上产茅台。两酒皆因小镇得名，小镇反因此名扬万里。

不得不说，美酒的得来是有条件的，某种意义上，佳酿并不是酿出来的，而是得益于气候、土壤、作物、河流等经过一系列繁复的化合，不更多一点，也不更少一点，是在于人恰好把握住了这一“点”，否则我们就不能解释，在技术、配方都严格保密的情况下，为什么茅郎两酒的味道、口感竟如此接近，以至于专家都难分辨；不得已，他们只好设了个界定：高度酱酒以茅台为国家标准，低度酱酒以郎酒为国家标准。事实上，这一“国标”的设定，或许使得茅郎两酒都委屈得要命。

很难说茅郎两酒不是竞争对手，然而正是这两强相争，成全了川黔交界的这两个小镇。有人做过试验，走出茅台、二郎不需数十里，酿出的茅台便不是茅台了，酿出的郎酒也不是郎酒。只能说，这是上天之意，太不讲理。推而论之，世间一切美的事物都是不讲理的，美酒如此，美人、美文又何遑论？！

我们嗅着酒香，几分钟后抵达二郎镇。那是春日的一个正午，太阳煌煌照，人则有些昏昏然的，有微醺之意。未知是一路颠簸，还是酒香所致。饭后，随意在街上走，许是喝了几杯的缘故，看



“少年郎”必得在这洞里再沉睡三年，中间几经唤醒，经高人点拨、勾兑，随之它身上便有了人的、也是生命的气息。——魏微

一切都摇晃了，像是飘于云端上。兴之所至地抱住一棵老树，把它摇啊摇，它兀自不动，那一刻，我突然体会到了酒的妙处，使得我们一下子摆脱了烦恼人世，活回了一个小孩子。

照实说，二郎只是个普通的西南小镇，一样有青石板小路、吊脚楼，干净的石阶一级一级地踏向那酒香深处。到处都是酒糟的气味，青涩的，浓郁的，毛茸茸的，像一个未长成的少年人，必得经过三五年的磨炼，才能蜕变成那个醇厚的、细腻的、温柔的“郎”。——顾名思义，品郎酒是能品出某种味道的，自信而笃定，像一个饱经沧桑的男人，经历了人世的一切风尘，末了仍是相信，不是铁骨铮铮的，而是云淡风轻的。即便沉默，那沉默里却有回味;喝了这一杯，那空杯里、口齿间仍留有余香。它是有点像辛晓琪在歌里唱的，是一种思念的味道，人走了，却“想念你的笑，想念你的外套，手指间淡淡烟草味道，记忆中被爱的味道”。

距离二郎镇不远，有一个天宝洞，郎酒之所以成为郎酒是在这里完成的。在由赤水、小麦、米红粱经过两年的孕育、分娩、长成之后，“少年郎”必得在这洞里再沉睡三年，中间几经唤醒，经高人点拨、勾兑，随之它身上便有了人的、也是生命的气息；三年间，它慢慢地会呼吸，有意识，风骨正在长成，性格低调老成，倘有神采飞扬时，那也只是展颜一笑，它浑身散发的活力和光芒并不是每个人都能看到的，只有他自己晓得，他靠这个来寻找认同感，结交自己人。也只有这个才是最长久、可靠的：酒与人合二为一了。

三年的雪藏，使得少年郎蜕变成一个青年郎，像武侠小说里那类身怀绝技的剑客，这一天，他终于走下山来，经历一番人世。他不是孤傲的、仰天长啸的剑客，而是大方的、稳重的、敢承担、不推诿的剑客，眉目秀雅，顾盼有神，他轻易不出手，一出手便风华绝代，艳惊四座。慢慢地，江湖间到处都有他的传说。——世人只知道他的传说，却不知在这传说背后，郎酒是怎样长成的，是由这小镇的水和粮食，以及水和粮食养育的人，经过五年繁复的化合，换言之，流入我们口舌间的每一滴郎酒都是五年前起酿的，散发的是五年前的沉香。

这便是白酒和时间的关系，在这个速食的时代，它不是和时间比快，它比的是慢。而郎酒较之其他白酒，更有一个显著特点，它的慢是在山洞里完成的，孤独，寂寞，不见天日，是人迹罕至的一千个日夜，是绵长幽暗的等待，静静地躺着，一动不动，只是呼吸、思虑、发酵，然后完成了它自己。

作为名副其实的“窖藏”、“洞藏”美酒的纳身之地，天宝洞我们前面说过，是在离小镇四五公里的一座山上，山不高，有洞则灵，而对于郎酒而言，天宝洞何尝不是上天的一次显灵或神赐，这里冬暖夏凉，恒温20摄氏度，恒湿摄氏80度，正是储酒的最佳去处。

待进入洞内，细察之下，确知是造化的大手笔，造化欲弄酒，便先弄出一条赤水河，再弄出这天宝洞，它把大笔随意一挥，洞顶便洇出那明显的“龙脊”，前后有头尾、身形、须目、神情，惟妙惟肖如同活物，恰似郎酒的保护神；它再点点染染，偌大的洞壁便生出酒苔，湿漉漉的，先有酒的气味，先营造了一种氛围。总之，一切都布派好了，只等郎酒入席。而那郎酒，果然是仪态万方的，一排排，一列列，陶制酒坛万余只，岂知美酒几万吨？我们一路走过去，小心翼翼的，生怕惊动了什么。——我们会惊动什么呢？生态？酒苔？而郎酒正在生成；我们也怕惊动了酒神，她正在打盹冥思。

这篇写的是二郎镇，却把郎酒写上许多，概因作为著名的酒乡，小镇和郎酒早已紧密相依，混为一体。即便回顾小镇的历史，恐怕也离不开一个“酒”字，那是从汉武帝时代起就闻名天下的郎酒的前身。概而言之，小镇的历史，也是香飘千年的郎酒史。

（作者为广东省作协青年作家，鲁迅文学奖获得者。代表作《大老郑的女人》）



1

我们现在不再是时尚业了，我们都身处娱乐业

看四大时装周上的新装秀，秀场恢宏如史诗大片。设计师至少用 100 万美元 / 欧元 / 英镑筹备一场时装秀。

文 ✎ 陈晓帆



2


3


1. 路易威登 2014 春夏女装成衣发布会是设计总监马克·雅各布的告别秀

2. 潮牌 Opening Ceremony 的 2014 秋冬成衣发布会上，模特们行走在巧克力墙边

3. 香奈儿“画廊秀”——2014 春夏女装成衣发布会

史诗大片般的时装秀

走进 2014 秋冬巴黎时装周的香奈儿秀场，大家都惊呆了，以为不是来看秀而是受邀来购物的。位于巴黎大皇宫内的秀场变成了超市，一排排货架上码着“香奈儿”牌的橄榄油、牛奶、茶叶、方糖、浴盐、薯片……模特们推着购物车、拎着购物篮（其实是新款香奈儿手袋）在货架间穿梭。相比半年前的 2014 春夏时装周，秋冬时装周的秀场已经朴素平实了很多，就连惯常搞铺张阵势的迪奥、

路易威登等品牌，也普遍低调。不过，经常参加时装周的媒体人士认为，这不过是品牌这一季的“极简”风格，从长远看追求超现实的戏剧性效果仍将是趋势。看秋冬时装周的秀场，仍不乏品牌要大手笔。像米兰时装周上的 Roberto Cavalli，直接在秀场上点了一圈火，模特们环绕着火焰展示新装；纽约时装周上的 Marc Jacobs 秀场半空中布满外太空感的浮云，Moncler Grenoble 在同城举办的另一场秀则把秀场打造成歌剧舞台，模特们站在黑色背景墙上的一个个网格中，再加上人偶式表演和灯光音效，仿佛一幕哥特风格的舞台剧。

在时装业，越有地位的品牌，其秀场越像史诗巨片的片场。2014 春夏时装周上，路易威登的秀是设计总监马克·雅各布在品牌的最后一场秀，于是他把之前秀场上用过的元素，复古喷泉、老蒸汽火车、巨大的自动扶梯、旋转木马、酒店走廊，都搬到了全黑的 T 台上，呈上该品牌历史上气势最恢宏的一场秀。骑在旋转木马上的是三位著名的大美人，凯特·厄普顿（Kate Upton）、伊娃•赫兹戈娃（Eva Herzigova）、娜塔莎·波利（Natasha Poly），她们神气活现，根本看不出凌晨 3 点就起床化妆、候场了 7 个小时。这场秀 10 点开场，时长不过 18 分钟 25 秒。卡尔·拉格斐将香奈儿在巴黎大皇宫的秀场布置成雪洞似的当代艺术画廊，展示了 75 件他创作的艺术品，每一件作品中都带有一个香奈儿的经典元素，比如一个 NO.5 香水瓶造型的机器人。品牌发言人说，这些艺术品


1


2


3







4

1. 香奈儿 2014 春夏女装系列
2. 香奈儿 2014 秋冬女装系列
3. 迪奥 2014 春夏高级定制时装秀
4. Prada 2014 春夏女装系列

花了 8 天时间布展，撤展用了 3 天。“每一件艺术作品都是我亲自设计的，但只有一少部分绘画作品是我亲手画的。”卡尔说。

卡尔操办的秀，风景总在服装之外。他曾在秀场中央安置了庞大的地球仪，亮晶晶的球面上有一面面小旗子，标志这是香奈儿开店的地方；也曾用 240 吨冰造出冰山，模特们踩着水花走过融化的冰山。这些冰是从北欧运来的，成本？那不是我们要考虑的。新锐潮牌 Opening Ceremony 在 2014 秋冬秀场内做了巧克力墙，第一位模特上台后，巧克力浆即从墙面倾泻而下，弥漫出馥郁甜蜜的气息，散场时每一位来宾都忍不住用手指蘸了巧克力尝一尝。整场秀共消耗了约 4000 磅巧克力。这都是该花的钱，营造出了期待的效果，你不该觉得吃惊。

15 年前，设计师花 2 万英镑就能办场秀，现在 10 万英镑起跳，还只能一切从简。模特走新设计师的秀出场费比较低，250 英镑一场，这个价钱也在上涨；场地制作费、灯光费也庞大得惊人，像斯蒂芬·贝克曼（Stefan Beckman）这样的舞美设计高手，只有路易威登和马克·雅各布请得起；找一个顶尖造型师来做造型搭配，一场秀的劳务费是 1.5 万英镑；如果是顶尖 DJ 编配背景音乐，如米歇尔·戈伯特（Michel Gaubert）、弗里德里克·桑切斯（Frederic Sanchez，他制作了 2014 Prada 的秋冬秀音乐），费用又增加一大块；而场租费极其高昂，由于大多数场地要求最少租两天，更加大了支出。香奈儿、路易威登财大气

粗，前者年销售额以10亿英镑为核算点，后者品牌价值151亿英镑，都是世界上最值钱的时装品牌。为时装周上一场秀靡费万金不过是预算中正常的一笔。独立品牌、满腔热情的年轻设计师怎么办？他们只能严重依赖廉价美容化妆品、功能饮料提供的赞助。

安吉拉·阿伦德茨（Angela Ahrendts）在去年底出任苹果公司负责销售的高级副总裁之前，曾任巴宝莉CEO。她在任上说过一句话："我们现在不再是时尚业了，我们都身处娱乐业。"用这种思路看时装秀，100万英镑如果用在百老汇、伦敦西区制作一部舞台剧，大家司空见惯；拿去拍电影，简直是汪洋中的一滴水，微不足道。为什么做一场秀就要大惊小怪？以至于伦敦潮流趋势预测机构未来实验室（Future Laboratory）的创始人马丁·雷蒙德（Martin Raymond）说，如今时装周的主角"是大场面，是炫目的制作"，他批评道："时装周新装秀的场地恨不得搬到古罗马的圆形剧场去，似乎这样才能让人觉得有文化，有震撼力。"


香奈儿2014春夏高级定制时装秀

时装秀有举办的必要性吗？

这么折腾，时装界疯了吗？业内有规则：如果设计师不参加时装周，不办T台秀，他的设计就不会得到关注。可是，有多少人真正关注设计师的作品呢？去年10月1日的香奈儿"画廊秀"邀请了2520位观众，有时装编辑、买手、博主、造型师、明星、VIP顾客，其中一半观众始终专注地盯着他们的iPhone、iPad，绝望地想捕捉到Wi-Fi信号——巴黎大皇宫里的服务器因为太多人刷屏瘫痪了。这些人压根儿没看眼前真实上演的时装秀，直到卡尔出来谢幕、掌声响起，才恍然回过神来。秀场外，街拍摄影师追着达人、明星们拍他们的着装，达人们最多时一天要换5套行头。著名时尚评论家苏西·门克斯（Suzy Menkes）终于忍不住嘲讽这群精心梳理每一根羽毛的人是自鸣得意的孔雀。近来他们有所收敛，但街拍明星们，比如日本版《Vogue》时装总监安娜·戴洛·罗素（Anna Della Russo）穿一双金光闪闪的罗马角斗士长靴、俄罗斯"白富美"米洛斯拉瓦·杜玛（Miroslava Duma）从头到脚香奈儿的照片会在Insatgram上得到数千次的转发和点赞。

紧锣密鼓的时装秀让时装业链条上的设计师、买手、造型师、编辑们压力颇大。他们一年两次在时装周的4周里疲于奔命，从纽约飞到伦敦飞到米兰飞到巴黎，在各秀场之间穿梭，入场后坐在长凳上等迟到的大牌，为不到20分钟的秀前后搭上2小时。电商网站matchesfashion.com的CEO鲁斯·查普曼（Ruth Chapman）说，他



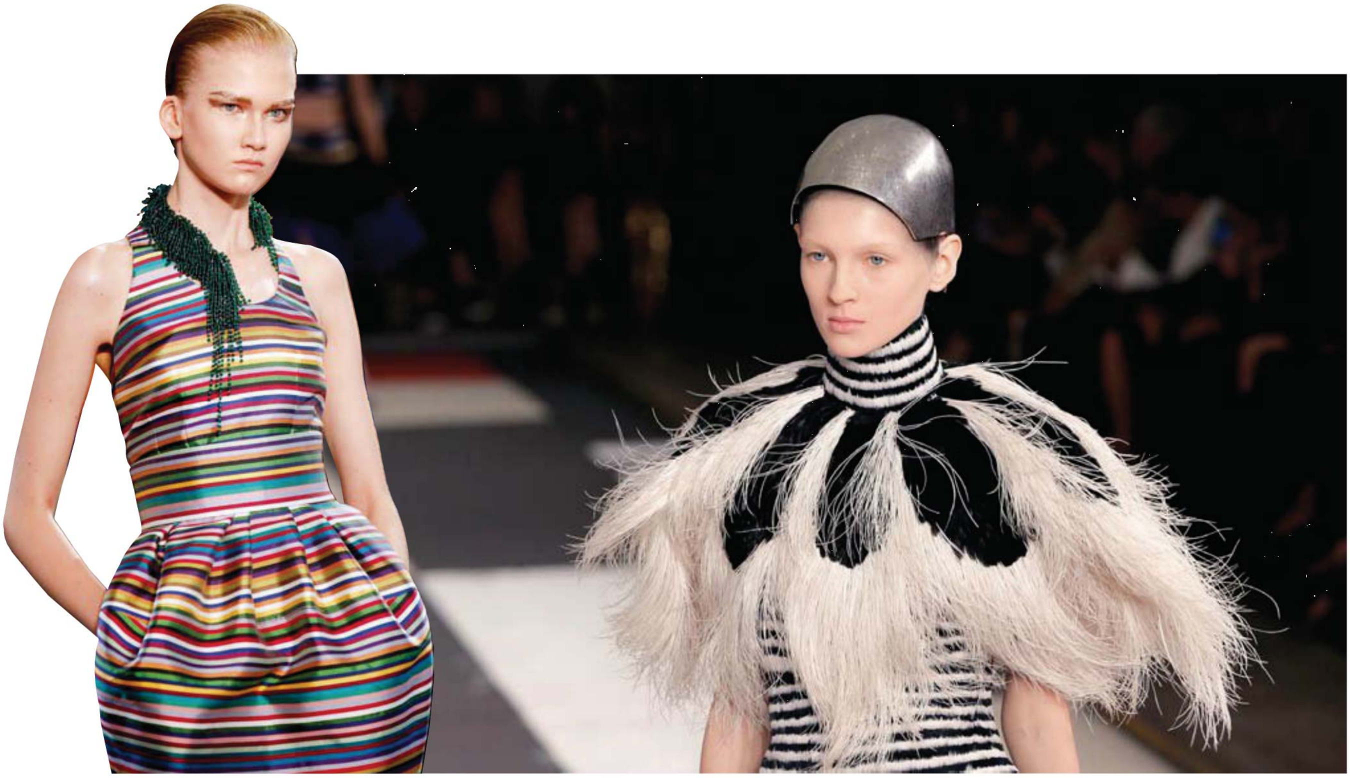
一年有8个月时间在世界各地飞，6趟巴黎、6趟米兰、2趟纽约，还不包括参加首饰腕表展、运动装展、内衣展，这还没算上没完没了的拜访设计师、目标品牌，只恨分身无术。

汤姆·福德尝试过抵制时装秀。2010年他携个人品牌低调复出，连续5季举办极其私密、不超过100人参加的新装发布会，客人不能带相机入场，与模特的距离很近，像回到上世纪50年代的时装沙龙。他希望新装不要过度曝光，聚焦在真正的业内人士那儿，但终究抵不过压力，2013秋冬季新装发布他妥协了，举办了1000人参加的秀。他说："我们在全球已经有100家店，公司在大踏步前进，没有发布会就无法满足店铺的需求，所以我必须热爱并迎接这种形式。"

很多品牌、设计师办秀是习惯使然，或为了证明"我们也是个T台品牌"，尤其在品牌经营不善时更需要用一场秀来加以证明。"T台品牌"他们的服装、配饰可以摆在商场的黄金铺位。其次，T台秀更直观。一旦你推出一场秀，你就成为全球化市场所需的"快来看我"的一个声音。而且，为名人、杂志工作的造型师更喜欢从T台秀中选出可以用的设计；编辑要用台前幕后的造型填充杂志6个月的版面，取消做秀，你就从杂志中缺席了。时尚以社交媒体为助力，新装秀同步上网，这也驱使设计师不再只考虑"这些衣服能不能让人喜欢？穿上身效果如何？"而要考虑到"在网上看效果如何？"他们竭力让自己的设计更上镜，成为首页上的"编辑精选"。

从产业角度看，铺张的新装秀似乎无益于设计师的职业发展，而且带给他们巨大的负担。今天，设计师一年至少要推出4个系列，2月推出秋冬，5月推出早春系列，9月推出春夏，11月推出早秋。其中秋冬、春夏两个系列在时装周上展示，早春和早秋系列没有成规模的时装周，但越来越多的重量级品牌会独自举办时装秀，比如香奈儿曾在法国蔚蓝海岸、新加坡等地举办发布会，邀请全球媒体前来观赏。早春、早秋在5年前都不被重要设计师和媒体重视，因为它们往往是基本款，没有太多的创意呈现。但是早春、早秋分别在11月和来年5月进店销售，比秋冬款、春夏款早到店，销售时间长达半年；它们没那么炫耀，实穿，价格更有吸引力，抢了一大块市场，设计师80%以上的业绩、店铺超过70%的年营业额都靠它们，是品牌的摇钱树。这就要求品牌和设计师除了考虑早春、早秋系列的实穿性和商业性，也越来越重视其中包含的流行趋势。他们把这两个系列作为每季产品的过渡系列，并把本季的主线产品贯穿其中，媒体也将它们理解为3个月后时装周发布会的预演。

反而是时装周上的系列，设计师



迪奥 2014 春夏女装系列

Alexander McQueen 2014 春夏女装系列

不会过多考虑其商业性，有统计显示，时装周上展示的新装大约 20% 根本不会生产上市，其余 80% 在品牌的整体生产、销售中只占非常小的比例，T 台秀不再是产业链最重要的环节。

只属于少数人的时装秀

时装周上的秀不再单纯是展示接下来 6 个月里商店要卖的衣服，功能逐渐转变为行业聚会。电商网站 mytheresa.com 的采购部总监贾斯汀·奥谢（Justin O'Shea）说："现在品牌越来越把时装周看成业内的一个论坛，在上面宣传品牌、发布品牌引以为傲的创意。时装周上的系列不再是销售的重要环节，恰恰因为创意是很难生产和销售的。新装秀就是为了描述信息。"英国设计师萨拉·伯顿（Sarah Burton）就是代表。亚历山大·麦昆去世后，她继任 Alexander McQueen 品牌创意总监，她每次发布的 T 台款纯粹是在展示形象、造型、概念、趋势。"偶尔，你会买下她 25 个 T 台造型中的一个，但其余 24 个造型也许不可能生产出来了。但 Alexander McQueen 这样的秀对行业而言仍然非常重要，它代表了一种梦想，一个充满幻想的世界。时尚业需要这样的幻想家帮助行业进化到新的阶段。"

时装周的新装秀可能是很多设计师，特别是缺乏渠道的年轻、独立设计师，唯一一个与外界交流的机会。比如伦敦新锐品牌 Erdem，它成立于 2005 年，从不做广告，虽没有财力在秀场内搭起一个地球仪，或者把伦敦白立方画廊用草皮全部覆盖起来，但有了一场朴素的秀，低调内敛的品牌和设计师（他也是品牌创始人）给人的孤独印象也就没有那么强烈了。纽约、伦敦的时装周主办机构在官方时装周的日程表之外又设计了一个日程表，让年轻设计师、小品牌有机会做自己的秀，也不必担心经济压力。

为了突出秀的专业性，参加 2014 秋冬时装周的很多品牌和设计师做了变革。据称时装业内人士不过几百名，那么就没有必要举办千人的大规模秀。纽约时装周上的王大仁、王薇薇、黛安·冯·芙丝汀宝、迈克尔·柯斯等设计师没有选择传统的场地——林肯中心办秀，而租用艺术画廊等私人性质的场馆，以便更好地控制人数。

秀场内，模特走台的路线和观众座位也变了。比如模特不再沿着传统的 T 台走秀，而是走蛇形或圆圈路线。马克·雅各布 2014 秋冬秀场里的座位只安排了一排座位，免了谁坐第一排之争。巴黎的秀场多数只有三排，便于后排观众看清楚服装，哪怕前排观众站起来拍照也无妨。这些坐第一排的人，是真正花大价钱买门票进场体验创意灵感的人。那些在秀场入口"求拍照"的人，是苏西•门克斯所称的"时尚圈"之外的一群人。2013 年她写了篇文章，直言不讳地写道："真正时髦的人和装腔作势者之间泾渭分明。如果时尚可人人拥有，那还是时尚吗？"只属于少数人，也许这就是时装秀的未来。



应势而发 雷克萨斯带你走出混合动力的误区

据统计，截止到 2013 年底，全球混合动力汽车累计销量已突破 700 万辆。从美国到欧洲，从私家车到出租车，世界各地区各领域都在将混合动力纳入交通工具的主流阵营。然而在中国，虽然消费者对混动技术的认知度已从 2010 年的 67% 增至 2013 年的 92%，但仍有很多人对于混动技术存在质疑。下面，我们以身为混动界先驱的雷克萨斯为例，帮助大家走出混合动力技术的几个误区。

误区一：混动车型需要充电

还以为混合动力的车需要充电？看来你早就落伍了。混合动力车无需外接充电，可自动回收能量，并将回收的能量储存在电池中，这些电能可以单独驱动车辆，或与发动机配合共同为车辆提供动力。以雷克萨斯为例，它通过制动能量回收系统，把制动过程中的动能转化成电能，燃油利用效率得到大幅提升，不仅比汽油车更加省油，还最大程度地降低了来自发动机的噪音。

误区二：混动车型的电池容易坏

如果你还质疑混动车型的电池容易坏，那么当你听说雷克萨斯提出的 6 年 /15 万公里免费保修保养服务，以及为 ES 300h 和 LS 600hL 动力电池提供的 10 年 /25 万公里无忧承诺，相信就会很大程度上打消你对混动车电池的疑虑。电动机不像内燃机，无需每隔几千公里就要换油加水。雷克萨斯全混动系统使用镍氢电池，其最大的特点是电池没有记忆效应，合理的使用方式也可以延长使用寿命。

误区三：混动车型不如汽油车型动力强劲

还有一个常见的误区就是认为混合动力的车开起来不如汽油车那么“猛”。在起步阶段，当你踩下油门的那一瞬间，混动汽车的电动机在短时间内的扭力达到最大值；在中高速驾驶时，发动机与电动机双管齐下，双重澎湃动力即刻带来出乎意料的惊喜。以雷克萨斯 GS 450h 为例，当电动机与汽油发动机同时输出动力时，两种力量珠联璧合，爆发出高达 254 千瓦的系统综合功率，百公里加速仅需 5.9 秒。

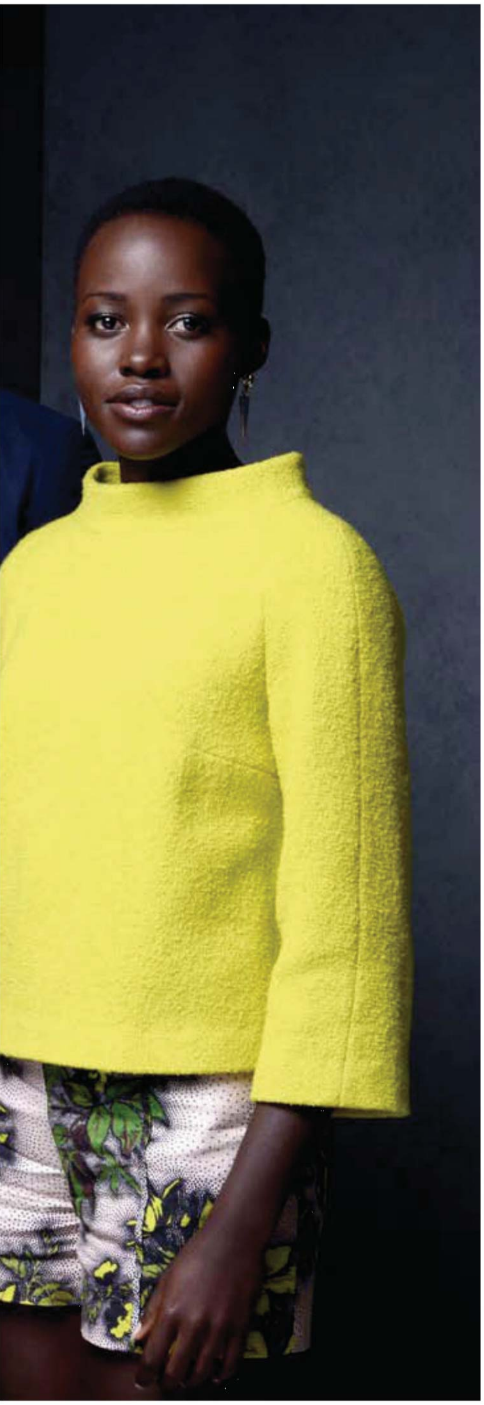
经历 20 年的研究与实践，累积了 5000 多项专利技术，雷克萨斯的混合动力技术已经炉火纯青。在刚刚过去的 2013 年，雷克萨斯混合动力车销量同比上涨 43%，并以全国混动车销量 80% 的占比继续称雄于该细分市场。在这个节能减排日益迫切的时代，混合动力车型具备成熟的技术和切实可行的使用环境，终将大行其道。



史蒂夫·麦奎因：一种安静的平等主义

麦奎因一直都在试图打破黑人身份带给自己的人生困境，用一种静默的影像的方式。

主笔 曾焱 实习记者 尤帆


2013年7月，史蒂夫·麦奎因（中）和《为奴十二年》的主要演员在多伦多电影节期间合影。其中迈克尔·法宾斯德（左一）也在麦奎因的另一部影片《羞耻》中出演男主角

史蒂夫·麦奎因（Steve Macqueen）获得奥斯卡最佳影片奖的消息传来时，帕特斯·马迪纳（Parters Martine）——和麦奎因已经合作10年的英国托马斯·戴恩画廊（Thomas Dane Gallery）创办人之一说，作为朋友他们并不觉得特别。

“奥斯卡奖好像是让麦奎因到达了成功的顶点。不过我们一起工作以来，已经有过太多这样的时刻：从令人瞩目的特纳奖，到普拉达基金会、芝加哥艺术学院和巴塞尔舒拉格美术馆为之举办的那些个展。再说在《为奴十二年》之前，他早几年就以《饥饿》、《羞耻》获得很多电影奖项，他从未止步过。他是他这个时代的伟大艺术家。”马迪纳告诉本刊。

“我觉得人生是一条漫长且困难重重的道路，但你不得不坚持走下去，要不然你就会被丢在路边。”

不过，对于艺术界以外的人而言，在奥斯卡光环下，并不太容易还记得麦奎因的另一身份是影像艺术家。1999年，30岁那年，麦奎因就凭借影像作品《不动声色》（*Deadpan*）获得过当代艺术界最吸引眼球的奖项：英国特纳奖。从某种意义上说，这个奖很像是当代艺术的“奥斯卡”，制造了包括达明安·赫斯特在内的一个个明星艺术家，不过，与观众群庞大的电影奥斯卡比，普世的知名度还是相距太远。

2013年巴塞尔艺术博览会期间，舒拉格美术馆（Schaulager）为麦奎因举办的回顾展“Steve McQueen”倒像是一场具奥斯卡明星气场的艺术大“轰趴”。其时，麦奎因已经因2011年执导的影片《羞耻》在威尼斯电影节上有过出色表现，他的名气也超越当代艺术界而作为当代最有成就的黑人导演备受媒体宠爱。所以，当巴塞尔的这场回顾展开幕时，收藏家、参展商、艺术家、明星、记者，人人都想要拿到一张当天晚宴的请柬。

那天，我被一位朋友带进了人头涌动、华服鬓影的舒拉格现场。这里地处距离巴塞尔城约半小时车程的郊外工业区，又被称为“仓库美术馆”，以收藏伊曼纽尔·霍夫曼基金会未公开展出的藏品为吸引，尤其在储存和展示影像作品方面拥有独特影响力。而麦奎因的展览，恐怕是美术馆落成开放后最具轰动效应的一次。

由世界著名建筑师赫尔佐格和德梅隆主持建造的这幢建筑，外观看似一个完全封闭的大盒子，只在入口处拉开一道。为了展示麦奎因的作品，里面两层展厅被改造成了一座“城市电影院”，经过精心设计的并置和组合，创造了令人惊叹的效果，观众像是走进了一个不散场的电影院。包括《不动声色》在内，超过20件影像代表作及电影装置同时放映，完美表达了麦奎因的“对电影技巧的自由使用、对装置和屏幕空间的精确要求”。这个展览后来被《卫报》评为“2013年最值得观看的十大展览”之一。

麦奎因一直都在试图打破黑人身份带给自己的人生困境，用一种静默的影像的方式。“我觉得人生是一条漫长且困难重重的道路，但你不得不坚持走下去，要不然你就会被丢在路边。”

1969年，他出生在伦敦，父亲是运输工，母亲是护士，都是来自西印度的黑人。长大后，他进了当地的德雷顿庄园中学。这所学校以前出过一些名人，像音乐家里克·维克曼（Rick Wakeman）和足球明星皮特·克劳奇（Peter Crouch）。大个头的麦奎因在



麦奎因电影作品：《为奴十二年》剧照（上图）和《羞耻》拍摄现场（下图）



学校里也很会踢球，并有时会因此获得瞩目，但他后来说，那是人生最无助的时期。在学校里，班级是按等级划分的：有学习天赋的孩子被特殊照顾，一般孩子被分到所谓“3C1”的班级，管道工、建筑工的孩子会被划分到“3C2”班级中。出生于体力劳动者家庭的麦奎因自然是被划归为最后一类。“在13岁时，你就被贴标签了，你就被扼杀了，这就是你的未来。”对这种不平等制度，麦奎因感到极度厌恶。“它制造分裂，充满了伤害。许多有才能的人被遗弃在一边，就因为没有人相信他们，给他们机会，或者在他们身上投入一些精力。”他一直记得老师对他说：“你将会一无是处。”

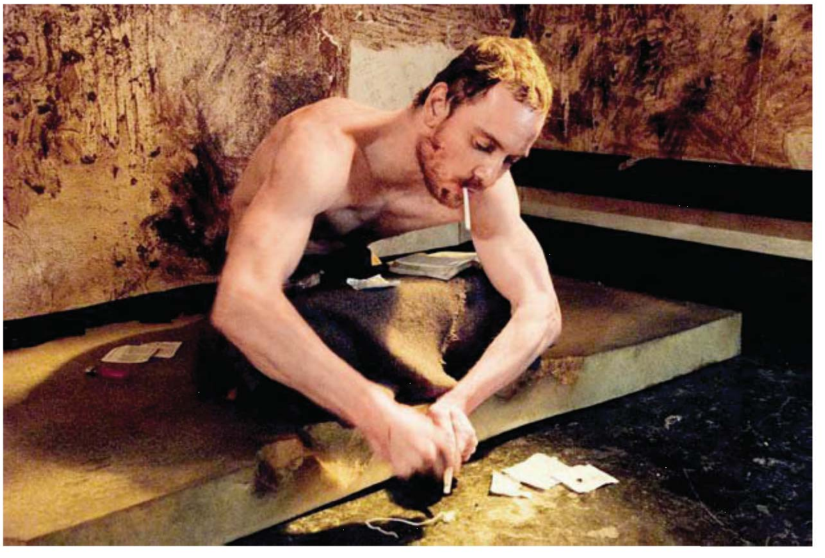
好在有艺术为他的人生打开一扇窗。“艺术带给我期待，求知欲和诉说个人理解的愿望，在我能够到的地方走得更远。”他的艺术成绩总能拿到A，他开始羡慕那些在更高艺术学院里学习的人，觉得他们太酷了，居然能看到丹尼斯·波特（Dennis Potter）的《奇探心魔》并且讨论它。高中毕业时，他凭借自己作品的分量，申请到了进入切尔西艺术与设计学院的机会。

切尔西的学院氛围带给麦奎因更为平等的世界。之后，当他考进金史密斯学院（Goldsmiths）时，这所学校正因为催生了“YBA”（年轻的英国艺术家）一代而声名鹊起。在那里，麦奎因开始痴迷影像世界：从法国导演让·雷诺阿到德国导演法斯宾德，还有让·维果（Jean Vigo）、比利·怀尔德（Billy Wilder），都令他向往创造属于自己的影像语言。不过，他在一次接受《W》杂志采访时透露，自己迷上电影最初是与一段爱情有关，当时他的女友是法国电影明星阿努克·艾梅（Anouk Aimee）的“粉丝”，她总带他去看艺术电影，“那个时候，追女孩的唯一方法就是去看电影”。

离开金史密斯学院后，麦奎因拍摄了第一件作品《熊》（*Bear*）。一段



麦奎因电影作品：《饥饿》剧照（上、下图）





《羞耻》剧照


1


2


3


4

麦奎因影像作品：《不动声色》（图 1）、《女孩，Tricky》（图 2）、《熊》（图 3）和《Static》（图 4）

（美国托马斯·戴恩画廊／供图）

10 分钟的黑白无声影像，记录两个裸体男人之间简单而模糊的对峙，其中一个出演者是麦奎因本人。很多观众看完后，都带着这样的疑问离开：这到底是一场挑衅还是带有性色彩的作品？正是这种模棱两可的不确定性让他自己着迷，也让一部分观众着迷。他似乎执著于关注暴力、忍耐，抵抗和合作之间的拉扯。他作品中的主人公们很少通过对话展示什么，或许对于麦奎因来说，展示他们遭受痛苦的画面远比探究原因更符合本意。麦奎因一直回避自己的过往，亦几乎不在作品中探究。在一次采访中，他透露自己曾患有“阅读障碍”：“我有一只眼睛弱视，当你站在黑板前面，你仍旧看不清楚。这是一个糟糕的开始。因为人们能够很快做出判读，而你就被冷落在一边了。”这让他感到羞耻，这种感受通过作品传递出来，比如后来的电影《羞耻》。

1996 年前后，麦奎因开始在伦敦艺术界冒头，且速度惊人，几无障碍。仅仅三年时间，他就以《不动声色》打败了热门人物翠西·艾敏，获得 1999 年的那届特纳奖。

他获奖之后，有个看过他当时全部影像作品的评论家问他，是否认为自己是一个“黑人艺术家”。他说：“不，如果你看《熊》，你看到的是两个黑人在搏斗，但我看到两个人在搏斗。”这是身份带给他的无奈，很多时候他要面对别人怎么看他、评价他，但他更关心怎么样能够做到最好。对他来说，“作品必须有价值”。

到《不动声色》，麦奎因其实已经行走在艺术和电影之间。这部黑白的无声影像改编自巴斯特·基顿（Buster Keaton）拍摄于 1928 年的电影——《小比尔号汽船》。麦奎因抛弃了原有的电影叙事结构以及最后的喜剧效果，但他也没有前卫影像艺术通常所表现的形式上的对冲。相反，他让仅 4 分半钟的作品成为关于存在命题的令人不安的影像。观众在一个安静到几近凝固的场景中，重复感受画面中每一个微小变化：自始至终，麦奎因静默在木屋前，任四周墙体剥落、坍塌。“他以诗意和清晰的方式呈现影像，作品跨度大，充满了感情的强度。”这是当年特纳奖评委对这部作品的评价。

1993 年麦奎因曾到美国去学电影，进入纽约大学帝视艺术学院（Tisch School of the Arts）。就像伦敦的金史密斯培养了“YBA”一代，这个学院也是许多奥斯卡奖得主的母校。“我之

所以去那里，是因为斯科塞斯、斯派克·李以及吉姆·贾木许也曾在那里。”麦奎因说。但在纽约大学的经历最终带给他极大失望，他觉得，在切尔西和金史密斯获得的自由创造的思想全被扼杀了，他抱怨身边都是一些“富有但是没有才气的人”。三个月后，他离开了那所学校。他没有工作可做，在一家百货公司打工，直到1995年有人愿意给他一笔钱去做创作。

麦奎因运气很好，赶上了20世纪90年代英国当代艺术市场最有活力的时期。获得特纳奖后，他的作品开始在世界各大双年展和重要的美术馆展览中变得炙手可热，其中包括英国泰特现代美术馆、美国芝加哥艺术学院、纽约MoMA、巴黎市立现代美术馆、德国卡塞尔文献展。2003年，为纪念在伊拉克战争中牺牲的英国士兵，英国委托他创作了具有争议性的作品《女皇与国家》，他也先后被授予大英帝国的官佐勋章（OBE）和司令勋章（CBE），并在2009年代表英国国家馆参加了第53届威尼斯双年展。

“他的作品数量并不多，一般来说，都直接被泰特、蓬皮杜、纽约MoMA这种博物馆或艺术基金会购藏了，只有很少几件摄影作品是在私人藏家手中。当然，无论如何，它们都价格不菲。”托马斯·戴恩画廊的帕特斯·马迪纳告诉本刊。2004年，当他和两个合作者在伦敦公爵街开办这家画廊时，麦奎因是他们签下的唯一一个艺术家，10年来麦奎因的作品也一直由他们代理。“我们都没有做画廊的经验，所以，是在没有任何模式的自由状态下和麦奎因一起成长。他的工作方式和视野对我们影响很大。”

或许，对于麦奎因来说，当代艺术这个世界已经太小了。在2008年，他开始制作第一部剧情长片——《饥饿》（*Hunger*），用这部影片讲述爱尔兰共和军的故事。然后就是2011年那部让威尼斯电影节吃惊的《羞耻》（*Shame*），主演迈克尔·法宾斯德因此获得这届威尼斯影帝和美国金球奖最佳男演员提名。在这部影片中，麦奎因将自己于生活中感受到的各种羞耻的时刻转移到一对兄妹的日常故事中：有性瘾的伦敦白领不时陷于羞耻，当被上司发现电脑硬盘里塞满成人影片，当上司无所顾忌地追求他的妹妹，而他试图约会黑人女秘书……都市里那些不可见的、隐藏在普通人生活中的伤感和绝望。

“有些特定的话题需要叙事去寻找自身的观众，任何人都可以给你讲个故事，但并非每个人都可以沉浸在西方艺术的整体思路之中。”麦奎因谈到他为什么要去拍剧情片。

而在2009年的一次访谈中，人们听到麦奎因对艺术做出了一段更尖刻的评论，他说：“我受够了艺术世界，艺术并没有比原来走得更远，它变得越来越无趣。”

于是，很多人认为麦奎因将完全从当代影像艺术转向大银幕电影，在奥斯卡奖颁给他之后，这种猜测尤其多。但是，在与麦奎因有十年交情的马迪纳看来，这是一个误解。

“他一直是一个艺术家，从未停止创造。当代艺术和电影对他来说是难以区分的。就是在拍摄影片《为奴十二年》期间，他也在芝加哥艺术学院、巴塞尔舒拉格美术馆举办了两个展览。”马迪纳告诉本刊，“如果他选择了电影这种媒介去表达某个特定的主题，是因为它刚好适合表达。比如，他需要通过《为奴十二年》唤醒世界对奴隶制度的关注，这是单纯通过当代艺术作品无法实现的，这就是他为什么要选择电影这种方式的原因。其他更抽象的或者更形式化的作品，他会选择在画廊空间去展现。影院和画廊有不同的受众群体。”

“他一直是一个艺术家，从未停止创造。当代艺术和电影对他来说是难以区分的。”

马迪纳透露，他们画廊目前在和路易威登东京空间（Espace Vuitton）合作，协助麦奎因制作一部新的影像作品，计划今年4月底先在东京展出，10月再带到伦敦的Frieze艺术博览会，“这是我们和麦奎因十年合作纪念展览的一个组成部分”。按照他所说，这也将是麦奎因获得奥斯卡奖后，回返当代艺术界的第一件新作。

这几年，麦奎因和妻子、一双儿女定居在阿姆斯特丹。“这里不是伦敦，不是洛杉矶，不是纽约，不会受到打扰。”他没有自己的工作室，也不爱跟其他艺术家交流，他比喻说：“这就像如果你是一个屠夫，你与其他屠夫在一起，无非讨论的就是你这样剁肉，我那样砍肉，有什么好谈的呢？”

对他来说，工作就是生活。他的手机通讯录里，几乎所有的号码都是用于工作联系，然而麦奎因却觉得“这很酷”。他获得最好灵感的时候，往往是他在家里做饭或吸尘时。对于宣传电影、社交晚餐，他都提不起兴致，视为浪费与消耗。似乎除了工作和家庭，他对这个世界上剩下的其他东西不太关心。他曾经是狂热的托特纳姆球迷，现在却也不关心了，因为他认为这占用了他太多时间。

但他很爱阿姆斯特丹，尤其在他女儿上学以后。“这里实在是太美了，私人学校在阿姆斯特丹不存在，这个城市的安静的平等主义是它的魅力。”

安静的平等主义。安静地去挣脱。这就像他自己的作品。

（本文供图：英国托马斯·戴恩画廊）



《耶路撒冷之鸽》：一只鸟儿所能承载的爱情

即使在以色列，我们也可以只谈论天真无邪的爱情。

记者 ✎ 石鸣





（王雨晨 摄）



本组图片：以色列话剧《耶路撒冷之鸽》剧照

“我想你有一只我的鸽子，我也想有一只你的鸽子。”

铺满黑砂的舞台上，两侧垂下的巨幅白纱幕被风吹得阵阵鼓动，像振动的翅膀。曾经热闹嘈杂的整个世界似乎都消失了，台上只剩下男孩和女孩，交换了鸽子，也交换了彼此的爱情密码。“是或否？”一开始就成为一个情人间的问题。从此，青春的秘密被简化成几个简单的字符，都藏在信鸽腿上用丝带捆着的小小鹅毛管里：“是的，是的，是的，是的。——是的，我们坠入了爱河，是的，我们彼此思念，是的，我们没有忘记，是的，我们记得。”

这些细碎如珍珠的台词，加上演员时而一个俏皮的动作，一段优美的吟唱，点缀在琐碎冗长的叙述里，帮助人们捱过了上半场漫长的一个半小时。一开始并没有什么戏剧冲突，只是白描：观众们目睹着相距上百公里的两个小孩如何各自长大，一个是约旦河谷集体农



《耶路撒冷之鸽》剧照

场的寂寞男孩，记事以来就是孤儿，把叔叔婶婶唤作“爸爸妈妈”；一个是首都特拉维夫的女孩，是独生女儿，有一个暗恋她的邻居，爱好在午后的阳光里趴在自家阳台上读书。时间是上世纪40年代初，两个孩子偶然都迷上了驯鸽，而对于几年后就要打一场独立战争的以色列而言，训练信鸽准确传递信息不只是游戏，而且具有军事部署的重要性。接下来的情节几乎是一览无余的：因为驯鸽，两个孩子的人生路线发生了交集，飞鸽传书，他们谈上了一场异地恋爱，战争爆发，其中一个在战火中不幸死去，而另一个幸存者将这份爱情缅怀终生。甚至我们还可以进一步判断，死的是男孩，因为他一开始就倒在了舞台上，据那场战争的当事人回忆，他死之前尽全力派出了最后一只信鸽。

然而，在人们以为故事已经差不多讲完时，才发现这远非故事的全部。那只信鸽派给了谁？送去了什么？产生了什么结果？这个结果如何影响了现在？下半场仅有短促的30分钟，叙述的进程却急转直下。显得有点刻意的纯爱气氛一下子消融了，人物全部进入了现在进行时态，舞台上依次出现了蓝色的披肩、红色的西瓜、绿色的护士服，整个下半场被映衬得像是一段“戏中戏”的黑白怀旧影片。之前以为无足轻重的小角色一下子找到了新的位置，变成一座十分之九被隐藏在水下的冰山，而之前看起来俗滥的恋爱约定变成了勾连真相的关键。与上半场延宕的絮絮叨叨不同，下半场的节奏推进得干净利落、步步紧逼，容不得观者有更多思考，直至最后悬念轰然揭晓，没有复杂的人际纠葛，却有青春的毁灭、牺牲和被延续的天真理想。

这是以色列盖谢尔剧院来华演出的第三部戏，两年前的《敌人，一个爱情故事》至今余音绕梁，去年北京人艺“精品剧目邀请展”上，他们演出了莫里哀的《唐璜》。

《耶路撒冷之鸽》改编自同名小说，作者是以色列目前最炙手可热的小说家之一——梅厄·沙莱夫（Meir Shalev），2006年小说发表后即在次年获以色列的最高文学奖布莱纳奖。盖谢尔剧院的这部改编剧作首演于2011年。

“导演叶甫根尼（Yevgeny Arye）当时一读完这本小说就决定要进行舞台改编，他马上找来了我们的戏剧文学顾问罗伊·罕（Roy Chen），两人即开始动手，据我所知，这是一个非常迅速、毫不犹豫的决定。”剧中扮演劳费尔医生的以色列演员尤法尔·亚奈（Yuval Yanai）告诉本刊。

过去30年里，叶甫根尼·阿尔耶一直是盖谢尔剧院的艺术总监和唯一的在职导演，这位俄罗斯犹太移民秉承了苏联的剧院传统：导演中心制，一所剧院就是一位导演的代名词，对舞台视觉技术的注重，使整台戏在视效上拥有电影镜头一般的质感，以及对剧本文学性的看重。“盖谢尔剧院不是连锁大超市，不是为了迎合每一个

人的需求，我们做很多文学性的文本，比如散文、长篇小说。”他说。

排过契诃夫、陀思妥耶夫斯基、高尔基、布尔加科夫、托尔斯泰之后，叶甫根尼开始试图把以色列小说家的作品搬上舞台。诺贝尔奖获得者伊萨克·辛格的《敌人，一个爱情故事》是迄今为止最为成功的尝试，之后便是这部《耶路撒冷之鸽》。

事实上，瞄上这本小说的远不止叶甫根尼一人。3年前就有以色列导演开始着手这部小说的电影改编。3月21日至23日，就在这部戏在北京首都剧场上演的同时，美国俄勒冈州波特兰市的一家剧院正在首演另一个犹太戏剧组织“犹太联合剧院”(Jewish Theatre Collaborative）改编的两个半小时的演出版本。

然而，在以色列当代小说家中，沙莱夫的作品改编难度之大已经成为以色列人的一个话题。“过去曾经好几次有人想要改编我的小说，结果都失败了，他们发现我的小说里人物众多，个个都是主要人物，时间跨度特别大，情节支线也复杂，叙述语言也很难变成戏剧台词。”沙莱夫说。

然而，正是沙莱夫的语言深深吸引改编者，“有一种特别的力量”。据说犹太联合剧院的改编版的台词全部使用了小说原文。在盖谢尔剧院的这个版本中，演员在上半场不停地处于表演和叙述的切换状态中，直接从原文中汲取的旁白台词甚至远比对话要长。“这是有意为之，导演不想失去这个故事的诗意实质，原文编织得非常优美，富有韵律，如果你把这些文字过于日常化、世俗化，就失去了某种魔力，整个故事也随之流于平庸。”尤法尔·亚奈说。

一开始，叶甫根尼和罗伊·罕曾想要包容原著的所有主要内容，写出的剧本长达5小时。“原小说有300页，除了现在台上看到的这个爱情故事之外，还有一整条另外的故事线索，这条故事线反映的完全是当下，人物的行为和思维方式都是现代的，不少人物其实很有趣，但和战火爱情的过往毫无关系。”尤法尔·亚奈说，“我们本来把这个平行故事的部分也做出来了，可是在舞台上的效果却不如在小说里那么好。最后导演决定只专注在爱情部分，只设置两个主角，就是男孩和女孩。”

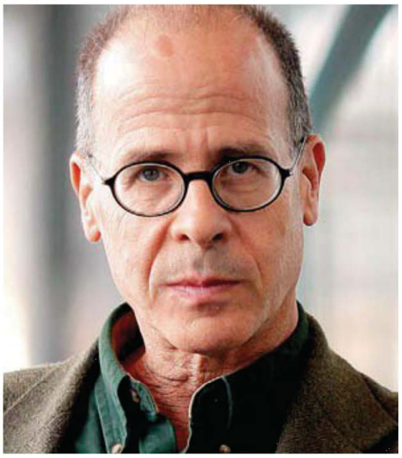
“幻梦”(Fantasy）这个词被尤法尔·亚奈频频使用，用来形容叶甫根尼对这个故事的定位。“我想整本小说最吸引导演的就是男孩和女孩之间理想化的爱情，非常传奇，非常古典。那个时候的人没有手机没有网络，不可能一思念就给对方发短信，他们必须把情书托付给一只鸟儿，然后等待，就像古希腊人那样原始。导演对这种情感联结非常着迷，对他来说，这是一种相当天真质朴的感情方式，鸽子在其中就好像魔法一般，令人担忧，又令人期待，充满了戏剧可能性。”

为了营造一种纯粹、抽象的气氛，舞美设计充满象征意味，没有一处着墨于某一个具体地点，用作换场和置于背景的纱幕如白衣飘飘，倏忽隐现，故事也因此仿佛漂浮在空中。“可以说这个戏没有舞台布景，情节看起来很理想化，舞台也充满幻想。一切似乎都那么不真实，直到现实短暂而激烈地将幻梦打破。然而最令人惊喜的是，在最后5分钟，幻梦又回来了，而且是以更加离奇的方式，简直可以说是疯狂，却又那么甜蜜而美妙，不容否认，因为具有了现实的重量而更加令人震颤。”尤法尔·亚奈说。

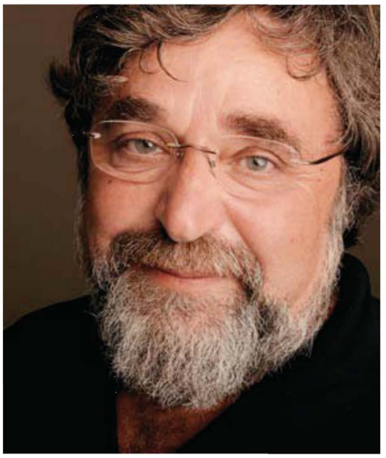
实际上，这部戏以及原著小说的名字直译过来本来应该是“鸽子和男孩”(A Pigeon and A Boy)，正如舞台上阐释的那般质朴单纯。“想用耶路撒冷来解读这个戏是不对的，”尤法尔·亚奈说，“事实上，这个故事发生在以色列南部和特拉维夫，以及许多其他的地点，耶路撒冷只是其中很小的一部分。”

“人们认为，以色列作家写的小说多多少少总是和政治、宗教有关，但是我们笔下也可以写古典题材：仅仅和文学有关，仅仅和爱、和家庭有关。《耶路撒冷之鸽》不是一本战争小说，只是爱情碰巧发生在战时。”沙莱夫说，“即使在以色列，我们的小说也可以只谈论天真无邪的爱情。”

“无论你注目戏中的哪个角色，都和爱有关。劳费尔医生的助手暗恋他，他不爱她，男孩爱女孩，女孩也爱男孩，女孩的邻居也爱女孩，但是女孩不爱这个邻居，但每个人最终都对生活的安排做出了某种妥协，以爱为代价的妥协，人们试图通过这种妥协，来使自己过得更好。而他们最终是否获得了现世意义的幸福？我想这就是这个戏关注的全部。”尤法尔·亚奈说。



以色列小说家梅厄·沙莱夫



导演叶甫根尼



3月17日，物理学家阿兰·古斯（左一）、罗伯特·威尔逊（左二）和安德烈·林德在哈佛－史密森天体物理学中心参加新闻发布会

宇宙暴胀的痕迹

“除非是找到了地球以外的生命或是发现了暗物质的本质，没有比这更为伟大的宇宙学发现了。”

文 ✎ 苗千

3月17日，哈佛－史密森天体物理学中心（Harvard-Smithsonian Center for Astrophysics）对外发布科学新闻，其实早在一周前，“哈佛－史密森天体物理学中心即将对外发布新闻”的消息就已经使整个物理学界充满了兴奋、激动和期待。物理学家们对这条新闻的内容已经事先猜测得八九不离十，果然，一组由多个研究机构的科学家组成的观测小组在南极利用射电望远镜观测，他们分析了近几年的观测数据后，终于正式宣布在宇宙微波背景辐射（Cosmic Microwave Background）中发现了其中的B模式偏振现象，这与此前天体物理学家的理论预测完全相符，可以说他们找到了支持宇宙暴胀理论最为有力的实验证据。

这个宇宙学的最新发现，迅速在全世界引起了巨大反响。美国加州理工学院的理论物理学家肖恩·卡罗尔（Sean Carrol）说：“除非是找到了地球以外的生命或是发现了暗物质的本质，没有比这更为伟大的宇宙学发现了。”美国麻省理工学院的物理学家、诺贝尔物理奖得主弗兰克·维尔切克（Frank Wilczek）评论道，（这个发现是）“大胆与极简主义的胜利”；他随后又评论道，“大自然的品位很不错”。

世界性的关注与无人比肩的声誉随之而来，人们预测宇宙暴胀理论最初的提出者，麻省理工学院的物理学家阿兰·古斯（Alan Guth）与刚刚取

得决定性实验证据的南极观测团队的领导者约翰·科瓦奇（John Kovac）将是下一届诺贝尔物理奖的最热门人选，但是整个物理学界可能仍然需要一段时间才能真正认识到这个实验证据的发现给宇宙学与理论物理学研究所带来的深远影响。

宇宙学家们此前已经可以认定，我们的宇宙诞生于大约 138 亿年前的一次宇宙大爆炸（Big Bang），时间与空间，一切自此开始。在 1964 年，美国射电天文学家阿诺·彭齐亚斯（Arno Penzias）与罗伯特·威尔逊（Robert Wilson）共同发现了宇宙大爆炸在现今宇宙中的回响——宇宙微波背景辐射，这使得大爆炸成为宇宙学研究中被公认的基础理论，他们也因此获得了 1978 年的诺贝尔物理奖。但是人们对于宇宙的早期经历仍然充满好奇，一个起源于一次大爆炸的宇宙是如何成长为如今空荡荡的、平坦的宇宙？为什么宇宙的各处物质分布非常均匀？为什么宇宙空间的曲率非常低？针对这些疑问，阿兰·古斯在 1990 年大胆提出“宇宙暴胀”模型，根据这个模型，宇宙在大爆炸后很短的时间内，经历了一次指数级的“暴胀”，这次暴胀发生的原因、持续时间现在还不清楚，这次暴胀的能量随后转化为宇宙中的普通物质与辐射，也正是这次暴胀造就了一个各处均匀的、空间曲率极低的宇宙。

宇宙暴胀模型解释了人们对于宇宙现状的很多疑问，但是这个模型需要真正的宇宙学观测数据来证实。如果尚处在婴儿时期的宇宙真的在短时间内发生了一次指数级的暴胀，那么根据广义相对论的预测，整个宇宙中应该存在着这次暴胀所产生的引力波痕迹。引力波与电磁波的形式相似，它是一种空间的褶皱，在空间中以光速传播，对空间自身进行挤压或是拉伸。但是引力波的效应太过微弱，此前，人们对于这种仅仅存在于理论中的引力波是否能真正被实验探测到，或是它是否真正存在都一直有疑虑。但是，宇宙学家有可能探测到宇宙暴胀时期所产生的引力波存在的证据，这种证据就是它在宇宙微波背景辐射中造成的偏振现象。早在 1996 年，就有宇宙学家预测，这种太初的引力波可能使宇宙微波背景辐射产生 B 模式偏振，这是一种漩涡状的偏振现象，如果可以探测到这种现象，不光将是引力波存在的直接证据，也将是对宇宙暴胀理论最有力的支持。

约翰·科瓦奇所领导的宇宙微波背景辐射探测小组正是为了探测在宇宙微波背景辐射中的这种 B 模式偏振现象，他们选择在远离电磁干扰的南极探测站，利用 BICEP2 射电望远镜进行观测。要探测到这种极其细微的偏振现象，探测器必须极其灵敏，并且可以分辨出偏振的模式。实际上，即使没有太初引力波的存在，宇宙微波背景辐射自身也会产生某种程度的偏振现象，这种偏振首先被 DASI 望远镜观测到，但是并不能作为支持暴胀理论的证据。相比于前任，在 2006 至 2008 年间进行探测的只有 49 个探测器的 BICEP1 望远镜，在 2010 至 2012 年间进行探测的 BICEP2 探测器由 512 个超导探测器构成（计划将于 2014 年开始工作的 BICEP3 望远镜则将由 2560 个探测器构成），在经过了 3 年的探测后，科学家们把所得到的探测数据与此前 BICEP1 得到的实验数据进行了比较。科学家们把利用 BICEP2 得到的探测数据绘制成一个宇宙中某一区域的微波背景辐射的偏振地图，并且把偏振分解为 E 模式和 B 模式。宇宙中的其他信号，以及在观测过程中的干扰，都会在宇宙微波背景辐射中产生 E 模式的偏振，但是只有太初引力波的影响才会同时产生 E 模式与 B 模式的偏振，这才使得此次对于 B 模式偏振的观测数据与结论显得格外令人信服。

正是利用这种具有极高精度，可以分辨一千万分之一开尔文温度差别的射电望远镜，并且排除了在宇宙中引力透镜现象和宇宙尘埃对于观测数据的影响，约翰·科瓦奇的团队以相当高的可信度宣布，他们在宇宙微波背景辐射中发现了太初引力波存在的证据，这个发现，堪称宇宙学研究中的“圣杯”。

B 模式偏振的发现，把目前物理学界不可调和的两大支柱——量子力学和广义相对论紧紧地联系在了一起。

现在还有一些宇宙学家在等待着欧洲空间局发射的普朗克卫星在太空中获得的最新数据对南极观测小组的数据进行确认，这个由多个研究机构合作而首先发现的观测结果一旦被科学界所证实和承认，不仅将是近年来宇宙学研究最重要的发现之一，它对于基础物理学研究的影响将更为深远。宇宙在诞生之初，处于一个量子态，而暴胀现象则一下将这个处于量子态的宇宙拉伸至宏观领域，这个领域则是广义相对论所适用的领域。目前，量子力学与广义相对论存在着深刻的矛盾，B 模式偏振的发现，把目前物理学界不可调和的两大支柱——量子力学和广义相对论紧紧地联系在了一起。引力波的存在，说明引力可以被量子化，“引力子”（Graviton）正是引力场被量子化之后的产物，人们也许可以在时间的开端寻找结合这两种分别描述微观与宏观现象的理论的结合点。

（本文写作参考了《自然》杂志的报道）

主笔 鲁伊



母乳喂养过犹不及

尽管母乳喂养的好处可以列出长长的一张清单，但美国加州大学旧金山分校的研究小组日前发出警告，当母乳喂养超过两年时，婴儿乳牙龋齿的风险会显著增高。

研究人员是在追踪调查了458名巴西低收入家庭中的婴儿后得出的这一结论。数据显示，在母乳喂养持续了6个月到24个月的婴儿中，40%的孩子在研究结束时出现龋齿，而母乳喂养超过两年的孩子龋齿发生率高达48%。研究者指出，当婴儿从母亲的乳房或奶瓶中吸吮乳汁时，他们的牙齿无法接触到口腔中可以杀死、分解口腔细菌的唾液，从而增加了牙齿龋坏的风险。

不过，好消息是，只需在婴儿乳牙萌出后注意用清洁的湿布或棉签及时擦掉口腔中的食物残余，便能有效地预防龋齿。



新的肥胖基因

为什么喝凉水都长肉？发表在《自然》杂志上的一项研究结果显示，一种名为IRX3的基因可能在决定肥胖与否的问题上扮演着重要角色。加拿大多伦多大学的分子遗传学研究小组发现，体内没有IRX3基因的小鼠平均体重要比带有此种基因的普通小鼠轻30%左右。这种差异主要体现在体内脂肪含量上的差别，而且前者并没有因此表现出任何发育不良的症状。更奇妙的是，缺乏IRX3基因的小鼠似乎先天就对高脂饮食所导致的肥胖具有抵抗力，而且也能更好地调节体内血糖水平，不易患上糖尿病。研究者指出，这一方向的深入研究有望帮助医学界研发出更有效的治疗肥胖症和糖尿病的药物。

妊娠糖尿病的隐患

顾名思义，妊娠糖尿病指的是女性怀孕前没有糖尿病而在孕期出现高血糖水平的状态。虽然妊娠糖尿病会显著提高多种孕期并发症的风险，但由于现代产科医疗水平的提高，以及这种疾病通常在分娩后消失的特性，许多人都对此掉以轻心。然而，发表在《美国心脏病学会杂志》上的一项最新研究指出，看似暂时性的妊娠糖尿病却会埋下一颗十几年后才爆炸的定时炸弹。

针对 898 名女性进行的长达 20 年的跟踪调查显示，那些曾在怀孕时患妊娠糖尿病的调查对象 12 年后颈动脉血管壁的厚度要比从未患过妊娠糖尿病的对照组厚 0.023 毫米。这一指标通常被医生用于判断动脉粥样硬化的存在并据此预测未来发生心脏病和脑卒中的风险。



声音魔法

许多外国政客都会高薪聘请演说教练让自己的声音听上去更具说服力，英国格拉斯哥大学的一项最新研究揭开了其中奥秘。研究者招募了 320 名志愿者，为其播放一段时长仅为 390 毫秒的问候语，然后要求这些人为说话者的 10 项人格特质打分。结果显示，绝大多数人给出的分值居然极其相近。这意味着公众对特定声音的解读几乎是模式化的。例如，当男性的音调升高时，他会听上去更值得信任，而女性却恰好相反。研究者在《公共科学图书馆·综合》杂志上发表论文指出，鉴于声音的强大可塑性，如果想迅速提高自己的魅力值，从说话做起或许是事半功倍的捷径。

健康食谱

自酿姜汁啤酒



在这个连美国总统奥巴马都开始在白宫里自酿啤酒的时代，款待朋友的家宴上开一瓶地地道道的“家酿”，可是比什么都有面子的事。这款姜汁啤酒的配方最早可以追溯到 1870 年，与超市里的大众货相比，它的姜味更清新，也不会甜到发腻。最重要的是，做起来真的超级简单。

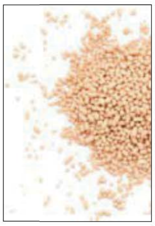
原料

细砂糖	1 杯	活性干酵母	1/8 茶匙
白开水	1/2 杯	鲜榨柠檬汁	3 汤匙
生姜（磨泥）	2 汤匙	纯净水	7 杯









做法

❶ 将糖、水和姜泥混合，中火加热，直至糖完全融化，熄火。加盖焖 1 个小时以上。用细目滤网榨出姜汁。

❷ 将姜汁、活性干酵母、柠檬汁和纯净水用漏斗倒入干净的空碳酸饮料瓶，拧紧盖子，上下摇晃直至酵母完全溶解，放于避光处室温发酵 2 到 3 天即可。

小贴士

❶ 嫌麻烦的人可以用步骤 1 制成的姜汁加苏打水和冰块调成简易版的家制姜汁啤酒，但略欠发酵产生的酒香和酸爽。

❷ 活性干酵母（Active Dry Yeast）与速效酵母（Instant Yeast）发酵能力有差异，建议使用该配方中推荐的前者。

❸ 发酵时务必使用塑料饮料瓶而非玻璃瓶，否则会炸开。发酵完成后需要及时放入冰箱冷藏，否则发酵过度也会炸开。

巴菲特的小游戏

文 ✎ 张斌



巴菲特在“三月疯狂”的场边

“三月疯狂”，美国大学生男子篮球赛64强战的昵称。今年3月21日，全国4个大区同时开战，两天激战32场，产生32强，再有“甜蜜16强战”、“精英8强战”以及最著名的“Final Four”，也就是终极4强赛。只需要11天，冠军便能决出。别小看这63场比赛，搅动美利坚举国欢腾，用词绝不夸张的。

3月21日，美国财经媒体报道说，巴菲特在“三月疯狂”第一个比赛日的第22小时，由世界财富排行榜的第四名攀至第三名，他投资的那家保险公司股价上涨1.7%，获利10.7亿美元，总资产达至640亿美元。惯常的财经报道中，关联“三月疯狂”，渲染10亿美元，局外人是根本不解风情的。

原来，美国体育博彩产业巨大，百姓都愿意面对比赛小赌怡情，“三月疯狂”比赛更是融入了家乡与母校血浓于水的情感。两年前，巴菲特别出心裁来了这么一个游戏，能猜对“三月疯狂”所有63场比赛结果的人，就能获得他奖励的10亿美元。咱不了解气象万千的美国大学生篮球，但是这么多年你听说过这个星球上有谁曾把世界杯赛决赛阶段64场比赛的胜负通通说对的？

到底有多难呢？10亿美元之下，数学家们，没错，就是《生活大爆炸》里那般狂人以及自诩为“最强大脑”的人们拼上时间试图拿下人类历史上几乎最高奖金。一位数学家声称，找出终极正确答案的可能性只有一千二百八十亿分之一；又有一位数学天才出来抬杠，在YouTube上载了一段视频，声称63场比赛结果的排列组合甚至有9.2quintillion种可能，quintillion是多少？据说是100万的三次方，号称是100亿亿。老天啊，我们这些普通大脑根本装不下这个概念，比天文数字更没边的数字就是这个了吧。

数学家们算出的可能性与终极答案没有任何关联，但这不耽误某些数学教授开班授课，辅导普罗大众针对63场比赛填写比赛结果，课程收费100美元。其实，花钱上课的学员们走出课堂时，只记住了一段哲学思考：“人生中，我们的很多选择都是正确的，但人生往往不能如愿。”3年了，面对10亿美元，没人如愿。今年，巴菲特的小游戏有个小前提，那就是您要在一家信贷公司注册之后，才能参加竞猜，活脱脱的营销嘛。知情者透露，巴菲特收了那家信贷公司的钱，但是钱数版本不一，有说100万的，也有1000万美元的。至于说，信贷公司的新增客户据说不会少于1500万，大赢家啊。

1500万人的智慧面对63场比赛的莫测能坚持多久呢？2012年，24场；2013年，23场；今年，25场。其实，别管多少场，基本上都是第二天就“10亿”梦碎了。第一天比赛结束，有1.8741万人猜对所有16场比赛结果。第二天，超级强队杜克大学败于美世学院，惊天大冷门让只有2185人还抱有一丝希望，这可是万分之三的存活率啊。这一天很漫长，当9号种子乔治·华盛顿大学战胜孟菲斯大学后，今年的小游戏就此结束了，这场比赛前，只有3个小可怜攥着自己的预测梦“10亿”呢。

如果，在中国有位富翁今夏开出5000万元奖金，重奖世界杯64场比赛结果全猜中者，那会是怎样的景象？当然，也许工商局先急了。巴菲特是这么设计小游戏的奖金兑现制度的，10亿可以分成40年支付，每年2500万。也可以先支付一半，另一半再议。没有10亿美元得主，那么预测成功率最高的20人，每人可得10万美元。怎么样？中国的富翁们也来一个小游戏吧，兴许是个不错的生意呢。



红黑出色 斯柯达

Rapid Spaceback 昕动预售启动









日前，上海大众斯柯达旗下全新越级行旅车 Rapid Spaceback 昕动正式启动预售，进入上市倒计时。

作为 Rapid 家族的新成员，Rapid Spaceback 昕动也是上海大众斯柯达推出的首款行旅车。随着生活水平的提高，生活方式也日益多样化，越来越多的人开始追求生活品质，崇尚回归自然，热衷于旅行，一款合适的座驾必不可少。昕动面向的正是那群善于从平凡的生活中挖掘新鲜事物和乐趣、热爱旅游探索并热衷于展现自我的年轻消费者。

从造型设计上来看，Rapid Spaceback 昕动极富运动时尚感，整车洋溢着年轻动感活力，在去年的广州车展上，昕动首次亮相便惊艳全场。在昕动上，斯柯达简约务实的家族式设计风格得以延承，锋利的线条、分明的棱角中流露出斯柯达最新的水晶切割设计风格，而水滴形徽标、直瀑式进气格栅、引擎盖 V 形线条等斯柯达品牌经典的家族式设计元素也有全面呈现。与此同时，前倾式修长车身、飞箭式动感高腰线、溜背式车顶曲线又赋予了昕动独特的激情活力。

对于追求生活品质、注重个性表达的年轻消费者而言，汽车不仅仅是单纯的代步工具，同时也是生活态度和个性品位的一种表达。Rapid Spaceback 昕动深谙此理，不仅造型设计简约时尚，在车身色彩运用上更是独具匠心。据悉，昕动提供了多种靓丽车身颜色，更有潮酷精致黑色套件供选择，以贴合年轻消费者的个性时尚需求。去年广州车展上惊艳亮相的昕动就以时尚的红黑双色组合带来极富震撼力的视觉冲击力，靓丽的红色车身洋溢着动感激情，而溜背式的车顶、大尺寸的后挡风玻璃、外后视镜、精车轮毂、车顶等多处则融入了黑化元素，透露出时尚气息。

自 2013 年 4 月上市以来，上海大众斯柯达 Rapid 昕锐就以清新时尚的造型设计和均衡出众的性能品质迅速赢得了消费者的信赖，市场销量与消费口碑一路上扬，目前月销量已经超过 8000 辆。昕动的到来，将为 Rapid 家族注入更多时尚色彩与青春活力，有望让更多年轻消费者为之“心动”。

柏拉图来做客

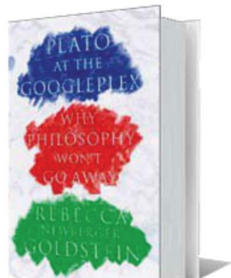
美国小说家、哲学家丽贝卡·戈尔茨坦在新书中设想，如果柏拉图从古代穿越到今天的美国，面对谷歌公司的软件工程师、“虎妈”、情感问答专栏作家、电视节目主持人、神经科学家，他会说些什么？

主笔 薛巍



哈佛大学认知科学家斯蒂芬·平克





美国小说家、哲学家丽贝卡·戈尔茨坦和她的新书《柏拉图在谷歌总部》

柏拉图在谷歌公司总部

丽贝卡·戈尔茨坦和斯蒂芬·平克被誉为“美国最聪明的一对夫妻”，戈尔茨坦是普利斯顿大学哲学博士，1996年获得过麦克阿瑟天才奖，写过《上帝存在的36种证明》，以及关于数学家哥德尔和哲学家斯宾诺莎的书。她的丈夫斯蒂芬·平克是哈佛大学的认知科学家。日前，他们俩一起做了一场TED演说，现场播放的是以二人为主角的一段动画，片中他们一边散步、吃饭，一边讨论哲学问题。这个演讲采取了对话的形式，标题是“理性的长征”，这跟戈尔茨坦的新书很有关系。

她的新书《柏拉图在谷歌总部》讨论的是柏拉图的现实意义，柏拉图的著述也都是对话体。在书中，戈尔茨坦设想，如果柏拉图从古代穿越到今天的美国，他会说些什么。她想象了一些虚拟的人物跟柏拉图的对话：柏拉图访问了谷歌公司位于加州的总部，跟一位软件工程师交流，这位软件工程师兜售他的“道德答案搜索引擎”，解释为何“众包”能比哲学家更好地回答如何生活这一问题。在纽约，柏拉图跟育儿专家交谈，讨论如何培养天才儿童。他还担任了一位情感问答专栏作家的顾问，告诫一位女孩“爱情会造成烦扰，但并非所有的烦扰都是爱情”。他还当了一回电视节目的嘉宾，让神经科学家扫描他的大脑。

戈尔茨坦说，柏拉图对西方文明产生了很大影响，但对于他这个人西方人却没有形成共识：有人说柏拉图是平等主义者，有人说他是专制主义者。有人说他是空想家，提出了理想国的蓝图，有人说他反乌托邦，认为一切政治理想主义都很愚蠢。有人说他是民粹主义者，关心所有公民的利益，有人说他是精英主义者，有优生学家的倾向。有人说他出世，有人说他入世。有人说他是浪漫主义者，有人说他一本正经。有人说他是理论家，有一整套形而上学理论，有人说他是一个反理论的怀疑论者。有人说他幽默，有人说他严肃。有人说他喜欢他

的同胞，有人说他讨厌他的同胞。有人说他是一位艺术家，他的艺术天才服务于他的哲学，有人说他是一位艺术家，用哲学服务于它的艺术。

在戈尔茨坦心目中，柏拉图是“一个激情满怀的数学家、一位小心翼翼的诗人、一位严格的伦理学家、一位不太情愿的政治理论家。他首先是一个意识到预设和偏见会潜入我们的观点中的人，他创造了一个领域，专门致力于揭示这些预设和偏见。我们争论的所有话题——政府的角色、不平等、宗教、知识与信息的区别、善与恶，2400 年前柏拉图都预先考虑过了”。

柏拉图采取苏格拉底的批判态度，并且使它超越道德和政治，推广到对一切形式的真理的求索。柏拉图缺少亚里士多德的科学知识储备，但是他拥有一种亚里士多德忽视的、对科学精神很重要的洞见：我们的感知会说谎。仅仅质疑我们的文化观念和直觉还不够，看上去自明的真理不一定正确。经典的例子便是，是地球绕着太阳转，而不是相反。我们今天都知道是地球围着太阳转，这是违背我们的视觉体验的。文艺复兴时期对柏拉图的重新发现预示了科学革命的到来，这并非偶然。柏拉图的贡献和价值不在于他特定的观点，而在于他的提问和他的方法，在对话过程中思考、辩论和拒斥各种观点。

哲学的进步

戈尔茨坦说柏拉图的著作在今天仍有现实意义，有人可能会问，如果一位古希腊哲学家的观点在今天仍很实用，这不正好说明哲学没有什么进步吗？有了科学之后，我们还需要哲学吗？科学能“烤面包”而哲学不能，科学推进了文明，哲学做了什么？有科学家说，提问的是哲学家，回答的总是科学家。哲学家的作用不过是发出“这里急需科学家”的信号。“或者换一个比喻，哲学就像一个冷冻室，问题被保存在那里，直到科学过来处理。或者再换一个比喻，哲学家们都是早泄的人，他们提问提得太早，白白浪费了他们的种子。”

英国哲学家怀特海曾经说：“欧洲哲学传统的特点是，它是由柏拉图的一系列脚注组成的。”戈尔茨坦会说，这不等于说哲学没有任何进步。如果发现潜入了理性中的未经审察的预设，哲学就取得了进步。

如果哲学在不断进步，为什么它跟科学的进步不同，它的进步是看不见的呢？这是因为“哲学的进步被包含到了我们的观点中。哲学家们用复杂的论证证明的结论已经变成了大部分人的直觉，变得如此显而易见，以至于我们忘记了它们的来龙去脉。我们看不见它，是因为我们在用它看（事物）”。

哲学的一大进步是确认了所有人的权利，比如在对奴隶制的态度的转变。雅典的银矿使用了两万多名奴隶，基本上是战俘，这些奴隶在银矿平均活不过一年，进入银矿之后就再也站不起来了，一直蹲着干活，不久就会死掉。

在 TED 的演讲中，平克说，人类道德的进步是由于我们的同情心扩大了范围。“在很久以前，我们的祖先只能感受到他们的家人和同村人的痛苦。随着识字的人和旅行的增多，人们开始同情更大范围内的人，宗族、部落、国家、种族，最后到全人类。”戈尔茨坦则认为：“对道德进步来说，同情心是一个很脆弱的工具。首先它天生偏向于亲人、孩子和毛茸茸的动物，丑陋的外来人只能去下地狱。是理性推动我们扩大了同情的范围。人道主义的每一次进步都源于思想家们给出了一些做法站不住脚、非理性、跟既有价值观不一致的理由。这些论文会火爆起来，被翻译成多种文字，酒馆、咖啡馆、沙龙和宴会上都会争辩它们，并影响领袖、议员和公众的意见。最终，这些结论变成了正派人的常识，而论证的形成轨迹被抹去了。今天人们不再需要严谨地证明奴隶制、公开的绞刑、打孩子是错的了。”最后，平克接受了戈尔茨坦的观点，说伟大思想家们的论证用了至少一个世纪的时间，才水滴穿石、渗透到了所有人心中。

她的目标不只是要证明哲学仍很有用，她还要揭示，其他学科也回答不了许多很迫切的问题。许多我们以为是进步的回答都不得要领、歪曲了问题、忽视了问题的复杂性，而且可能问题都没问好。她说，搞清人生的意义不同于理解相对论或进化论的意义。我们都知道如何寻找事实，科学方法每天都在做出新的发现。但这对我们来说意味着什么？如克尔凯郭尔所说：“不管一代人能从上一代人那里学到什么，哪一代人都不能从上一代人那里学到真正人性的东西。哪一代人都不能从前人那里学到爱情，每一代人都要从头开始。”哲学不需要多少进步，因为人类最困难、最重要的问题没发生多大的变化。寻找答案时遇到的障碍并未减少。而且跟以前一样，知道如何正确提问的老师对此很有帮助。

> “人道主义的每一次进步都源于思想家们给出了一些做法站不住脚、非理性、跟既有价值观不一致的理由。”

脚注趣史

美国学术史学家安东尼·格拉夫敦在《脚注趣史》中，从脚注这一著述元素入手，梳理了西方学术的源流。他这本书只有 241 页，但有 370 个脚注。

文 小贝



安东尼·格拉夫敦



《脚注趣史》

格拉夫敦说，脚注是科学和学术实践中一个常见的组成部分，“在经年累月的博士论文撰写过程中，学生们从制造脚注的手工作坊提高到了工业生产阶段，在每个篇章中都点缀了上百条甚至更多的参考文献”。很多人看书时根本不会仔细看那些密密麻麻的脚注，那脚注为何还会存在呢？格拉夫敦说，脚注有两种功能。首先，能证明论著的作者挖掘出了该书的根基，在正确的地方发现了其中的组成要素，并用正确的技艺将它们穿插到了一起。“脚注确认了该篇著作是出自一位专业人士之手。就像牙科医生的钻头产生的高倍嗡鸣一样，历史学家笔下的脚注所发出的低吟使读者放心：脚注所带来的沉闷如同钻头下的疼痛，是为了享受现代科学和技术所带来的好处而必须付出的一部分代价。”脚注就像牙科医生挂在墙上的文凭一样，它证明历史学家是足够优秀的行业人士，值得请教和推荐。脚注赋予了一位作者权威性。

其次，脚注能向读者提供足够的提示，让他们有机会把作者诠释文本的过程挖掘出来。“脚注是层层累积之物，仔细检查，里面有文艺复兴时期形成的研究技术，有在科学革命期间首次确定的考证规则，有吉本的讽刺，有兰克的移情，有海因里希·莱奥的凶狠，也有重塑了历史学家的工作与生活的出版惯例、教育体制与职业结构的缓慢发展。”

按照格拉夫敦的研究，在西方，脚注产生于 17 世纪，17 世纪晚期最伟大、最有影响的史学编纂著作之一不仅有脚注，而且很大程度上就是由脚注构成的。在法国神学家皮埃尔·培尔编著的《历史与考证辞典》的页面上。“读者好似行走在一层又薄又脆的正文上面，在其脚下，是幽深、漆黑的沼泽般的评注。培尔的脚注里满是文人共和国中猥亵的乱语，满是有关《圣经》某个段落的色情解读和某个哲学家或学者的风流韵事。多亏了培尔，我们才存有卡斯帕·朔佩对一只麻雀的描述：朔佩在他的学生宿舍看到外面有只麻雀在交媾了 20 次后死去。读者常常会问，培尔将其著作中最骇人、最不敬的段落放在参考资料而不是正文中，是不是希望借此躲过审查。”

脚注在 18 世纪时最为兴盛，那时它们既用来讽刺地评说正文里的叙事，也用来证明其真实性。吉本所著《罗马帝国衰亡史》的 15、16 章一共有 383 个脚注。他的脚注高雅又有趣，比如他只在脚注中言明，神学家奥利金采取了子宫这种极端的手段来避开诱惑，这个脚注也流露出了吉本对这种行为的看法：“奥利金通常视《圣经》为隐喻，不幸的是，他偏偏在这件事上似乎接受了文中的字面义。”

脚注跃升为标准学术工具之后，它在文体上也衰落了，变成罗列一些高度缩写的档案引证。兰克被认为是创造现代历史学部类的炼金士，但实际上他讨厌脚注。启蒙运动目睹了脚注的剧增，19 世纪的知识分子们则不太喜欢脚注。康德是一位运用脚注为思想的模糊性赋予物质形式的大师。黑格尔就鲜明地抵制哲学家的著作需用脚注来做佐证、展开辩证讨论。他视脚注为瘟疫，就好像它是博学传染病的外在症候，唯恐避之不及。



宇文所安作品（精装）

宇文所安，为唐诗而生的美国人，以诗人般的感兴和独具的他者视野重读唐诗，重释中古，重写中国文学史

初唐诗 定价：45.00元
盛唐诗 定价：45.00元
追忆：中国古典文学中的往事再现 定价：35.00元
迷楼：诗与欲望的迷宫 定价：45.00元
中国“中世纪”的终结：中唐文学文化论集 定价：35.00元
晚唐：九世纪中叶的中国诗歌（827—860） 定价：59.00元
中国早期古典诗歌的生成 定价：50.00元



一槌定音：我与嘉德二十年

陈东升 著　定价：69.00元

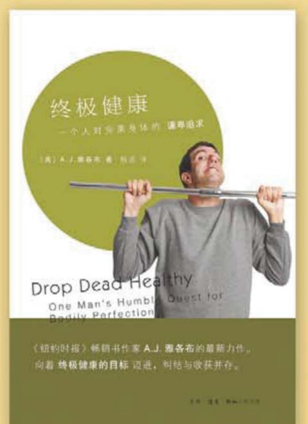
陈东升于1993年创办的嘉德国际拍卖有限公司现已成为拍卖行的领头军。陈东升在书中回顾了这二十年的风雨历程，从中既可读到作者的商业操守、文化艺术理念，做人做事的准则，也可领悟嘉德以及及作者个人的成功之道。

简·奥斯丁（企鹅人生系列）

【加】卡罗尔·希尔兹 著 袁蔚 译　定价：36.00元

通过间接手法、假设和言外之意，我们在奥斯丁的小说背后，看到一位沉着睿智的见证者在关注着那个风起云涌的世界。她短暂的一生，大都处于相对私密的状态，但她的小说表明，她是一个广阔得多的社会的公民，当然，也是那个社会的观察者。





终极健康：一个人对完美身体的谦卑追求

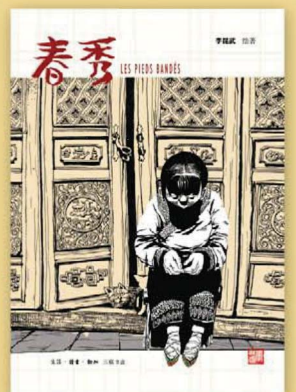
【美】A.J.雅各布 著　定价：32.00元

吃、喝、呼吸、穿衣、思考甚至如何说话……作者企图“按照最最健康的建议来进行实验，因为，只有探索到极限，才能找到最好的适中境地”。面对各种复杂、甚至是互相矛盾的饮食和健身建议，他不断地咨询各路专家，采取开放的甄别态度，并以身示范。

春秀

李昆武 绘著　定价：28.00元

出生在旧社会的春秀自幼被灌输了“裹小脚才能获得幸福”的观念，但时代的变革与个人遭遇的不幸，让这个人们眼里的好姑娘孤老终生。作者以漫画历史的生动与口述历史的直白，描绘了一个普通中国女人在残酷命运里隐忍的一生。



图书营销中心：01064002692　邮购部：01084010542　地址：北京美术馆东街22号　邮编 100010　淘宝旗舰店：http://beijingsanlian.tmall.com/

二姑这一生

文 ✎ 童言（北京） 图 ✎ 陈曦



二姑几年前脑中风后就一直瘫痪在床，所以她在74岁的年纪上羽化仙逝，我们虽然在接到消息的一刹那有些吃惊，但是心里都不太意外。从某种意义上说，离开这个世界对二姑未尝不是一种解脱。

我的爷爷奶奶家在长江三角洲的农村，所以二姑是个农村妇女。年轻时候的二姑聪明灵秀，性格外向，大概是因为这些原因，她获得了进城的工作，成为拿工资的工人阶级，这在当时是非常难得的。然而好景不长，这份工作就给她带来了厄运。

她在工厂里结交了男朋友，男友是一位有妇之夫。在五六十年后的今天，这种事情如此常见，因此无论对男方还是女方都不会是无解的难题。然而，在50年代末60年代初的江南农村，二姑面临的是几乎和霍桑笔下海斯特差不多的命运：家庭出面加以干涉，工厂出面辞退回家，从此再无和男友联系的机会。情窦初开的恋情遭遇这样的结局，对于她日后性格的改变以及最终精神分裂埋下了伏笔。

接下来，替她斩断了不体面情丝的家庭为她安排婚姻大事。男方是一个年轻的农村小伙，各方面还过得去。日子按部就班地过，转年有了一个可爱的男孩儿，大家都松了一口气。可是不公的命运之神又来敲门了：男方因为和一位农村的军嫂发生不正当关系，从而以破坏军婚罪被判刑了。在家里人张罗下，二姑和这位农村小伙离了婚。经过这两次事件，二姑开始出现不太正常的精神状况，甚至无法照料自己的幼子。无奈之下，出生不久的孩子被送出去了——二姑在生活上解脱了，然而失去自己的骨肉让她的精神分裂更加严重。

接下来的几年，二姑被送去过精神病院治疗，也曾经在奶奶家暂住，她的病情时好时坏。在她病情较为平稳的某年，她有了第二次婚姻。二姑父是一位家庭出身不太好的大学生，离过婚，年纪比二姑大十多岁。大家都希望，两位命运多舛的苦命人，从此可以在人生路上携手做伴。最初几年，二姑的日子还是不错的。二姑父工资高，家庭条件好，随后表弟出生，日子越发有模有样。可是二姑的精神分裂症始终没有痊愈，还是会经常发作。发病时候，她会徒步十几里路去奶奶家，赖着不走；或者跑到我父亲的单位门口大哭大闹，问我父亲要零花钱。在她看似糊涂实则明白的心里，也知道找自己最亲的人撒娇哭闹吧。

几十年来，二姑父和表弟就陪着这样一位精神病人一起生活，其中的甘苦不说别人也能体会。随着爷爷奶奶过世，其他的兄弟姊妹逐渐老迈，二姑的境况很长一段时间都没有人提起。或者，大家也觉得没有什么办法吧。

几年前，二姑因为脑血栓中风瘫在床上。表弟在河北建筑工地打工，二姑父也是80多岁的老人了，身体还算不错，但是也只能自己照顾自己。二姑日常的饮食起居，由一位邻居代管，也只是负责送来一日三餐，二姑父在另一个地方居住。不知道周六晚上二姑离开人世的时候是否感觉到了痛苦？恐怕多年的独居生活已经让她不会喊人求救了。

二姑被埋在了姑父家族的墓地，无论如何，这是公认的她的最终归宿。在早春三月的江南农村，地上的小草刚刚泛绿，大部分还是枯黄的，在远处鳞次栉比小楼的映衬下，显得格外冷清凄凉。二姑你安息吧！这里虽然冷清，可是不会再有折磨你的感情，也没有病痛，这是你能够永远轻松解脱的地方。

本栏目投稿信箱：FRANKMW@VIP.SINA.COM

贵州习酒
GUIZHOU XIJIU
傳世封壇
Chuan Shi Feng Tan



典藏·传世

典藏成就价值　传世一生荣耀

马年矩献，开启酒窖直供模式；典藏价值，共享传世封坛荣誉。

诚意邀约全国地区级以上城市酒窖直营经纪商！

详情咨询：13885080850（熊小姐）

贵州茅台酒厂(集团)习酒有限责任公司
GUIZHOU MOU TAI DISTILLERY (GROUP) XI JIU CO., LTD.
www.exijiu.com　400-667-1988

一汽-大众 FAW-VOLKSWAGEN

中国 长春 www.faw-vw.com vw.faw-vw.com 客户关怀热线：**4008-171-888**



宝来Sportline携宝来2014年型 趣享上市

动感为驾享升级，趣动以创新制胜！宝来，全面焕新趣动生活——鲜活犀利的动感外观，点亮向往速度的眼神；蕴含无限激情的内饰设计，唤醒与生俱来的运动血统；贴心完善的人性科技，打造更胜一筹的前沿体验；超卓不凡的德系品质，领行与众不同的趣动旅程。动感与质享的双赢，让乐趣FUN倍！

宝来Sportline携宝来2014年型，趣享FUN得开！

欢迎莅临当地授权经销商店赏鉴驾乘或登录bora.faw-vw.com。

扫描访问
趣动生活馆

BORA | 宝来



宝 来　　Sportline

Das Auto.

CC　GTI　MAGOTAN 迈腾　SAGITAR 速腾　GOLF 高尔夫　BORA 宝来　JETTA 捷达